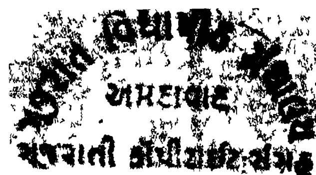

અમદાવાદ

પાકશાસ્ત્ર

ગુજરાતી ભાષામાં

સર્વે સજ્જનોને વાસ્તે.

નથુભાઈ લલુભાઈએ છપાવી પ્રસિદ્ધ કર્યું.

અમદાવાદ

માણેકચોક આગળ કાગદીઓળની સામે

શા. લલુભાઈ પુંજાસાના મકાનમાં અમદા-

વાદ વિક્ટોરિયા પ્રેસમાં

મગનલાલ મનસુખરામે

છાપ્યું.

સંવત ૧૯૩૫—સન ૧૮૭૮

કિંમત દસ આના.

ભાગ પરથમ

ભાગ ૨ નો.

ભાગ ૩ નો.

ભાગ ૪ થો.

પાકશાસ્ત્ર

દોહરો.

સુવર્ણ સિદ્ધિ જે પઢે, કરે કનક રજ શોધ;
પાક શાસ્ત્ર પઢતાં થકાં, લહે સરસ રસ બોધ,

અર્થ.

જે ઠેકાણે આપણે રહીએ છીએ, એજ ઠેકાણાની ધુળમાં તથા પથરમાં સોનું રહેલું છે, પણ સુવર્ણ સીધીની ચોપડીનો જેણે અભ્યાસ કરેચો હોય તો, તેજ ધુળમાંથી સોનુ કાહાડી શકે છે તેમજ આંબાથી તે થોર અથવા કુવેર સુધીના વનસપતીમાં તથા સમેસ્ત અનમાં તરેહ તરેહના સ્વાદ ભરેલા રસ રહેલાછે, પણ પાકશાસ્ત્રના પૂસ્તકનો જે અભ્યાશ કરે તેજ માણસ સરસ રસ ઉપજાવી જાણે છે.

મુળ રસોઇતો ચાર પ્રકારનીછે, એક ખાવાની, બીજીતો ફાકવાની, ત્રીજીતો પીવાની, ને ચોથી ચાટવાની એ ચાર પ્રકારની છે પણ એ ચારની કિરીયા કરેવાની અનેક પ્રકારનીછે. માટે પોત પોતાતાની જુદી જુદી રીતિના હસ્ત કીરીયાના ફેરથી કોઇ પણ ચુક જાણવામાં આવે તો આ ગ્રંથ રેચાના શ્રમને પેટે ઇનામ આપયુ એમ જાણીને તે ચુક માફ કરીને પોત પોતાની હસ્ત કીરીયા પ્રમાણે સુધારીને રસોઇ કરવી સરવે પાક કીય કરેનારાઓને એજ સારી પ્રાર્થના છે એટલુંજ કહીને ઉપર જણેલ

વાનો ગરંથ ચાલું કરૂ છું.

ઘણી અગત્યથી અસર ભરેલો રમુજી ગરંથ જેતા યુગમ નૈશદ દેશના રાજા નળ માહા મોટા ગુણવાન પ્રાક્રમી, રાજા એ પાક વિધી શિખીને અનેક તરેહના પાક ભેદ કરયા હતાં ત થા દ્વાપરયુગમાં ઇંદર પ્રસ્થમાં રહેનાર પાંડુ રાજાના પૂત્ર ભિમ શેને વઇરાટ નગરમાં ગુપત રહેવાની વખતમાં અનેક તરેહન પાક ભેદ કરયા હતા; ને મુળ પાકશાસ્ત્ર તો સ્વરગને વીશે ઇંદરે આદ સમસ્ત દેવની ઇચ્છા થાય એટલે કામ દુધા ધેનુને આગ્ના કરે તેથી અમરત રૂપી અનેક તરેહના પાક થતા ત્યારથી અત્યંત પાક ભેદ ઉતપન્ન થએલા છે એવું ભારથ આદ ઘણાક પૂ સ્તકોમાં લખેલું છે, ને સંસ્કૃત એટલે હિંદુ શાસ્ત્રમાં સર્વ દેશ માં પ્રાચીનગરંથો જગો જગોએ છે, પણ તે પાકશાસ્ત્ર પ્રમાણે કરે તો ઘણોજ ખર્ચ થાય માટે આશરે બસે તથા ત્રણશે વર- સના પાક કીરીયાનાં પૂસ્તકો ઉપરથી થોડો થોડો વિચાર કરીને તથા હાલના ચાલ જોઇને સમસ્ત દેવના દેવ ઇશ્વરને સામગ્રિ થાળમાં અર્પણ કરે છે, તથા અનકુટ પૂરે છે, તે સર્વનો સંક્ષે- પમા સાર સમજીને મહારી બુદ્ધિ પ્રમાણે આ ગરંથ રચ્યો છે, પણ સર્વ પ્રાણી માત્રને બુધિ આપનાર એક ઇશ્વર છે એથી અત્યંત આનંદ ઉપજે છે.

વૈદક શાસ્ત્રની રીતથી અનુકુળ માફક આવે એ રીતે પ્રથ મ સમજવા સારૂ નવા પ્રકારના ધાન્યની ઉતપતી જ્યોતિષ શાસ્ત્ર- માં નવ ગ્રહથી ઉત્પન્ન થએલી છે તે પ્રગટ કરીને તેના નામ નીચે લખ્યા છે.

૧ ઘહૂ સુર્યના જોરથી ઉતપન થએલા છે,
૨ ડાંગેર ચંદ્રના જોરથી
૩ તુવેરો મંગળ જોરથી
૪ જવ બુધના જોરથી
૫ ચણા બ્રેહસપતિના જોરથી
૬ મગ શુક્રનાના જોરથી
૭ તલ શનીસ્વરના જોરથી
૮ અડદ રાહુના જોરથી
૯ કાંગ કેતુના જોરથી

એ રીતે જે જે ગ્રહના જોરથી ઉતપતી થએલી છે તે તે ધાન્યમાં તેજ પ્રમાણે ગુણ રહેલો છે તે સીધ થવા લખુછું

સવંતસર પ્રતિપદામાં બળવાંન ગ્રહ રાજા થયો હોય તો તેમાં બહુ ધાન્ય પાકેછે, ને નિરબળ ગ્રહ રાજા થયો હોય તો, તે ધાનનો નાસ થાયછે માટે જેવા ગ્રહથી ઉતપતી થએલી હોય તેવું ફળ આપે છે.

જે જે વસ્તુ જે જે જગોએ ખાવાના ઉપયોગમાં આવે છે એ સરવ લખવાને યોગ્ય છે ને જંગલમાં જે જે ધાન્ય વગર વાવેથી ઉગે છે તે તપસ્વી લોકોને તથા જંગલી લોકોને ખાવાના ઉપયોગમાં આવે છે; પણ ખેતરમાં જે જે ધાન વાવેથી થાય છે. તે ધાનનું સરવ પકવાન વિગેરે બને છે, તે લખવાને યોગ્ય છે. તે શિવાય મશાલા, શાકો, ભાજીઓ, ભજીયાં, રાઇતાં, પકવાન સામગ્રીઓ સાધારણ રશોઇઓ, ચટણીયો, અથાણાં વીગેરે સરવે વસ્તુઓ દેશ દેશમાં ગામ ગામોમાં

જગ્યો જગ્યોએ, ઉતપતી થએલી છે તે રાજા રઇયત સરવે લોકોને પોત પોતાની શકતી પ્રમણે પાક કિરીયા કરવા સારૂ ઉત્તમ, મધ્યમ, ને કનિષ્ટ, ત્રણ ત્રણ પ્રકારથી સરવે વસ્તુઓ બને છે, પણ તે પોત પોતાના રાજા માફક ખાવાને પયોગ છે. ને વનસપતી જંગલમાં થાય છે, તે ઓષધના કામમાં આવેછે તે વઇદ આદ લેઇને સરવે લોકોને પોત પોતના ઉપયોગ માફક અનુકુળ આવેથી એ પણ યોગીય છે. ને શીત રૂતુંને વીશે શરીરને સુખાકારીમાં કૌવત વધારવા સારૂ હેક તરેહના પાક કરવા તથા અત્યંત ખાધાંથી અજીરણ થયું હોય તેા તે મટાડવા સારૂ સરાં સારાં સ્વાદીષ્ટ ચુરણો વિગરે એ સરવે બનાવવાની રીત છે.

વાસણનો ગુણ અને અવગુણ.

ત્રાંબા પીતળના વાસણમાં જમ્યાથી ઘણોજ અવગુણ થાય છે સ્વાદ પણ બગાડે છે ને કલ્હીના તથા કાસાના વાસણમાં સ્વાદીષ્ટ રેહે છે ને લોઢાના વાશણમાં કરેલી રસોઇ હમેશાં ખાધામાં આવે તેા નેત્રને હરકત લાગે છે ને રૂપાના વાસણમાં જે જે વસ્તુઓ જમ્યામાં આવે તેમાં ગુણ થાય ને સ્વાદીષ્ટ લાગે છે, ને માટીના વાસણમાં જે જે રસોઇ કરે તે સરવે સ્વાદીષ્ટ થાય છે ને કશી તરેહનો અવગુણ થતો નથી ને સોનાના વાસણમાં જમે તેા ઘણોજ ગુણ થાય છે, ને સ્વાદીષ્ટ પણ લાગે છે. ને કાચના વાસણમાં માટીના વાસણ જેવો ગુણ રહેલો છે, ને સફાટીકના* વાશણમાં સોના રૂપાના

* સ્ફાટીક એટલે સ્વેત પાષાણની જાત છે.

મારી ગુણ રહેલા છે. એ રીતે ભોજન કનોહલના પ્રથમ મળેલું છે પણ આ સમયમાં એ વીચાર જાણવાવાળા પરૂશોાં થોડા હશે માટે સરવે સ્‍જનાને માહરી નમ્રતા ભરેલી વિનતી છે કે ઉપર પ્રમાણે વિચાર કરીને ગુણ અવગુણ જાણવો.

રત્નમંજરીનો શ્લોક.

ફનસેકદલકદલેશુધ્રત, ધ્રતપકકરજાંબિરરસં;
તદુપદ્રવસાંતિકરલવણં, લવણેશુયતાંદુલમારિયુંતે. ૧

અર્થ—ફનસનું અજીરણ કેળાંથી મટે છે, ને કેળાંનું અજીરણ ઘીહીથી મટે છે. ને ઘીહીના પકવાનનું અજીરણ જાંબીરાના રસથી મટે છે' ને તેથી ઉપદ્રવ શાંતી ન થાય તો મીઠુ પીધાથી થાય છે. ને મીઠાથી ન થાય તો ચોખાના ધોવાણથી થાય છે એ રીતે એક એકનું અનુપાન જાણવું.

પાક કીયા કરવા સારૂ પાકશાળામાં જે જે સામન જોઇએ તેની યાદ નીચે પ્રમાણે.

૧	તપેલાં.	૭	લોટો	૧૩	ઝારી
૨	તાસકો	૮	સોહગ્યો	૧૪	ચારણી
૩	થાળીયો.	૯	સાણસી	૧૫	ચારણો.
૪	વાડકા.	૧૦	તવો	૧૬	આડણી
૫	કડછી.	૧૧	તવડી	૧૭	વેલણ.
૬	તાંબડા.	૧૨	કડાઇ	૧૮	લોટા.

એ આદિ જળપાત્ર સહીત શરવે શામાન તઇયાર રાખવો ને એ પાકશાળામાં જેટલું જળ વાપરવું તેટલું ગળી સ્વચ્છ કરી ને વાપરવું ને એ પાકશાળામાં ચુલા કરવા તે ભુતીકાના કરવા અથવા અથવા લોઢા વિગરે હરેક તરેહના કરવા તે સમેયે તે જગા

ર-વચ્છ રાખવી ને સરવે દિશાઓએ સારી રીતે તપાસ કરીને કરે તો પાકમાં કશી તરેહનો બીગાડ થાય નહી, ને પાકશાળમાં પાટલો મૂકીને સરવે સામાન તઈયાર કરીને પાક ક્રિયા કરનારા આચાર્ય હોય, તેણે નાહાવું. પછી કાંઇ જવું નહી ને ગાફેલ રેહેવુ નહી, ને શાક ભાજી વધારતી વખતે અથવા હરેક પાક ક્રિયા કરતી વખતે રૂંવે રૂંવે જીવ રાખવો ઝાજુ બોલવું નહી ને કોઇ સામાન ઊઘાડો રાખવો નહી ને મસોતાં જોઇએ તે ધોઇને નિત્ય નવાં રાખવાં.

એ પાકશાળામાં ઉપર ખટપટ કરનાર હોય તેણે તત્કાળ તઇયાર કરીને સરવે સામાન આપવો અને વિલમ કરવો નહી, ને તે શિવાય ખાંઇણીયો, સાળેલું, ખાંયણી, પરા, પાળી, છીણી સૂપડાં, સહીત સરવે સામન તઇયાર રાખવો.

ભાગ ૧ લો.

મશાલા તઇઆરાત કરવા વીશે.

શાકનો સાદો મશાલો ૧લો-

૧ ધાણા તોલો		૪ લાલ મરચાં તોલો	ાા
૨ જીરૂ તોલો		૫ હીંગ વાલ	૨
૩ મરી તોલો		૬ હળદર તોલા	૨

ઉપર લખેલી ૬ ચીજો લાવીને તેમાંથી ધાણજીરૂ એ બે એક વાસંણમાં જરાક શેકવા, ને બકી રેહેલી ચાર ચીજોને આ રખડી તડકે તપાવીને એ સરવે ચીજો એકઠી બારીક ખાંડવી અથવા દળવી એટલે એ મશાલો તઇયાર થયેલો એક લાકડાના કોઠામાં રાખવો, ને શાક ભાજી વિગરે જેમાં જોઇએ તેથાં તેને સુમારે નાખવો.

ગરમ મશાલો ૨.

૧ લવીંગ તોલો	૧	જાયફળ તોલો	૧
૨ મરી તોલો	૧	જાવંતરી તોલો	૧
૩ જીરૂં તોલો	૧	તજ તોલો	૧
૪ શાહાજીરૂ તોલો		એલચી દાણા તોલો	૧

એ આઠ ચીજોસમભાગે લેવી ને જરાક તડકે તપાવીને એકઠી કરીને બારીક ખાંડવી અથવા દળવી તે તઇયાર થયેલો ગરમ મશાલો એક કોરા વાસણમાં રાખવો પછી જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો.

ભજીયાંનેા મશાલેા. ૩

૧ ધાણા તેાલેા ૧	૪ સુકાં મરચ્યાં તેાલેા ૦॥
૨ જીરૂ તેાલેા ૧	૫ હીંગ વાલ ૨૨
૩ મરી તેાલેા ૧	૬ હળદર તેાલા

એ ૬ ચીજો ચાર ઘડી તડકે તપાવીને બારીક ખાંડીનેા એક લાકડાના. ઠેાડાંમેા એ મશાલેા રાખવેા ને ભજીયાં તથા ચણાના વેશણની શેવેામાં એ મશાલેા તેને સુમારે નાંખવેા.

દક્ષણિ આમટ મશાલેા ૪

૧ હળદર તેાલા ૪	૬ લાલ મરરચાં નંગ ૨
૨ મેથી તેાલા ૨	૭ મરી તેાલેા ૧
૩ ધાણા તેાલેા ૧	૮ લવીંગ તેાલેા ૧
૪ જીરૂ તેાલેા ૧	૯ જાયફલ તેાલેા ૦॥
૫ ચણાની દાળ તેાલા ૨	૧૦ એલચી દાડાતેાલેા ૦॥

એ ૧૦ વસ્તુએા તડકામાં તપાવીને જુદાં જુદાં શેકવાં પછી દળવાં ને એ મશાલેા જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવેા, પણ એ મશાલેા પંદર દીવશ પેાહેાંચે એ સુમારે રાખ ખવેા વધારે હેાય તેા ઊતરી જાય.

દક્ષણિ મશાલેા ૫.

૧ કાળાં મરી તેાલેા ૦॥	૪ જીરૂ તેાલેા ૦॥
૨ લાલ મરચાં નંગ ૨	૫ તુવેરની દાળ તેાલા ૪
૩ ધાણા તેાલેા ૦॥	૬ ખજુર તેાલેા ૦॥

એ સરવે જુદાં જુદાં શેકવા, ને એકઠાં કરીને બારીક ખાંડવાં, ને એક લાકડાનાં ઠેાડામાં ઘાલીને એક લીંબુનેા રસ-નીચેાવીને જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાખવે, પણ એ

મશાલો આઠ દિવશ સુધી ચાલે એ સુમારે કરવો.

મશાલો ૬

૧	કાળાં મરી તોલો	૧	૪	જીરૂ તોલો	૦।
૨	લાલ મરચાં નંગ	૨	૫	હળદર તોલો	૦।
૩	મેથી તોલો	૦।	૬	મીઠા લીંબડનાં પાન	૧૦

એ સરવે વસ્તુ સુકવી શેકીને બારીક ખાંડવી, ને એ મશ લો ઢક લાકડાના કોડામાં રાખવો પછી જેમાં જોઇએ તેમાં નાંખવો.

મશાલો ૭

૧	સુકી હળદર તોલા	૨	૪	જીરૂ તોલો	૧
૨	મેથી તોલા	૨	૫	મરી તોલો	૧
૩	ધાણા તોલો	૧	૬	લાલ મરચાં નંગ	૨

એ ૬ વસ્તુઓમાંથી મેથી તથા હળદર એ બે રકમોને ઘી માં શેકીને લાલ કરવી, ને બાજી રહેલી રકમો તથા મીઠા લીંબ ડાના પાન એ સરવે ઘડી બે તડકે સુકવી જરાક શેકીને બારીક ખાંડી દળીને એ રસચે મશાલો એક લાકડાના કોડામાં રાખવો પછી જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો.

શાક ભાજીયોમાં લોટ મેળવવા વિશે.

લોટ મશાલો ૧

જે જે લોટ જેમાં મેળવવો હોય, તે તે અન ચોખા પાણી માં એક એક રાત રાખવું ને બીજે દિવશે સુકવીને દળવું ને અડદ ની દાળ, ચણાની દાળ, તુવેરની દાળ, એ ત્રણે દાળો એકઠી કરીને શેર શેરને સુમારે દળવી, ને શેર એક ચોખા પલાળી સુકવીને તે પણ દળવા પછી એ ચારે રકમોનો લોટ એકઠો મ

ળવીને એક કોરા વાસણમાં રાખવો પછી જે શાખમાં જોઇએ તેટલો નાંખવો પણ એ લોટ મશાલો શીયાળે તથા ઉનાળે એક મહિનો પોહોચે એટલે કરી રાખવો ને ચોમાસામાં તો દીન પંદરને સુમારે કરી રાખવો સરવે લોટ મશાલાઓ એ સુમારે કરી રાખવા.

લોટ મશાલો ૨

તુવેરોની દાળ શેર ૪ પલાળીને સુકવીને દળીને એક કોરા વાસણમાં રાખવો, તેને વાપરો ખાવા દેવો નહી ને જે શાકમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો.

લોટ મશાલો ૩

શેર એક ચોખા લઇને શેકવા તે લાલ થાય એટલે એક બીજા વાસણમાં કાહાડવા તે એક તોલો કાળાં મરી, ને લાલ મરચાં ૨ એ બે રકમો બારીક ખાંડવી, ને મીઠા લીંબડાનાં પાન ૧૦ લઇને જરાક સેકવાં પછી મરી. મરચાં, ને મીઠા લીંબડાના પાન, એ સરવે પેલા શેકેલા મશાલા ચોખામાં નાંખવા; પછી એ ચોખા દળીને લોટ કરવો, ને એ લોટ એક કોરા વાસણમાં ભરી રાખવો પછી એ ચોખાના લોટનો મશાલો જે શાકમ જોઇએ તેમાં નાંખવો.

લોટ મશાલો ૪

૧ ચોખા શેર	૧	૪ કાળાં મરી તોલો	૦ા
૨ ચણાની દાળ શેર	૧	૫ લાલ મરચાં નંગ	૪
૩ તુવેરની દાળ તોલા	૨	૬ મીઠા લીંબડાનાં પાન	૧૦

એ સરવે વસ્તુમાંથી ચોખા, દાળો એ ત્રણે રકમો જુદી

શેકવી, ને મરી, મરચાં, ને પાપડાં એ ત્રણે રકમો ચાર ઘડી તડકે તપાવીને જરાક શેકવી, પછી એ સરવે એકઠું કરીને દળવું, એ દળેલો લોટ મશાલો એક કોરા વાસણમાં રાખવો.

લોટ માલો ૫

જવાર શેર ૧ લાવીને શેકવી. તેને દળવી તથા કાળાં મરી તોલો ૧ તથા લાલ મરચાં એ સુકવી, જરાક શેકીને બારીક કરવાં, પછી એ લોટમા એ સરવે મેળવી એક કોરા વાસણમાં ભરી રાખવો, ને એ લોટ મશાલો જેમાં જોઇએ તેમાં નાંખવો.

લોટ મશાલો ૬

ઘહુ સેર ૧ તથા ચણા શેર ૦॥ તથા હળદર સુકી તોલા ૪ એ ત્રણે જણશો સુકવીને જુદી જુદી શેકવી પછી હળદરને આખી ખાંડવી, પછી એ ત્રણે જાણશો એકઠી દળીને એ લોટ મશાલો એક કોરા વાસણમાં ભરી રાખવો; પછી જેમાં જોઇએ તેમાં નાંખવો.

મિઠુ શુધ કરવાનો ઉપાય.

શેર ૧ મીઠુ લેવું તેને શેર ૧॥ પાણીમાં એક વાસણમાં પલાળવું. તે એક રાત રાખવું, પછી બીજે દિવશે એક કડાઇમાં ઉપર ઉપરથી નિતરતું નિતરતુ એક ગયણાથી ગળી લેવુ ને નીચે રહેલો કચરો કાહાડી નાંખવો પછી એ કડાઇ ચુલે ચહડાવીને તળે ખુબ તાપ કરવો, એટલે તે મીઠામાં નાંખેલું પાણી બળી જશે, ને સફેત મીઠુ થશે પછી થા શુધ થએલું મીઠુ એક બીજા વાસણમાં અથવા લાકડના કઠોડામાં રાખવું તે મીઠુ શાક ભાજી, ભજીયાં, રાઇતાં ચટણીઓ વિગેરે સરવે કામ

માં આવશે

સાકર ધોવાનો ઉપાય.

શેર ૧ સાકર લાવી તેમાં પાશેર પાણી નાંખવું પછી એક કડાઇમાં નાંખીને તે કડાઇ ચુલા ઉપર મુકવી ને તળે તાપ કરવો, તે ઉકળે એટલે જરાક દુધ છાંટવું ને એ ઉપર આવેલો મ ઝારાથી કાહાડી લેવો એ રીતે જ્યાંહાં સુધી ઉપર મેલ આવે ત્યાં સુધી જરાક જરાકદુધ છાંટીને ઉપરથી એજ રીતે ઝારાથ મેલ ઉતારી લેવો, ને સાફ ચોખ્ખી થાય એટલે એ સાકર શુદ્ધ થઇ જાણવું, પછી ઊતારી એક બીજા વાસણમાં ગાળી લેવી તે ઠરે એટલે સફેત સાકર થશે તે જેમાં જો ઇએ તેમાં નાંખવ માંઆવશે.

દુધ મેળવીને દહીં કરવાનો ઊપાય

શેર એક દુધ ગાયનું, અથવા ભેંશનું લાવીને ઉનું કરવું, પછી તે ટાઢું કરીને પઇસાભાર છાશ અથવા એક જરાક લીંબુ નીચોવવું, ને એક માટીના કોરા વાસણમાં એક રાત રાખવું એટલે દહીં થશે, તે દહીં શીખંડ, મઠા, રાઇતાં, વિગરે સરવે કામમાં આવશે

સમસ્ત શાકો કરવાની રીત

શાક ૧—કારેલાનું સાક

કારેલાં શેર ૧ લાવી તેના ઠાકર છોલી નાંખવા પછી એક એક કારેલાંના ત્રણ ત્રણ કકડા કરવા, પછી ૦॥ પઇશાભાર મીઠું નાંખીને ચોળી નાંખવા, પછી તેનો રસ નીચોવી નાંખવો, ને એક કઢાઇ ચુલે ચઢાવીને, તેમાં તેલ નવટાંક મુકીને,

તેમાં જરાક ધાણા, જીરૂ તથા લાલ મરચું એક, એ વઘારે લાલ થાય એટલે તેમાં તઇયાર કરેલા કકડા નાંખવા, ને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક પઇશાભાર મીઠું નાંખવું ને બે આંગળાની ચપટી ભરીને શાકનો શાદો મશાલો નાખવો પછી ચપટીથી દબાવી જોવાં ને ચઢ્યાં હોય, તો ઉતારી લેવાંને ઢાંકવા.

કારેલાનું શાક ૨.

શેર ૧ કરેલા લાવીને તેના પીતા કરવા તેમાં ૦। પઇશાભાર મીઠું નાંખીને ચોળવાં, પછી તેનો રંગ નીચોવી નાંખવો ને શેર ૧॥ પાણીમાં બાફીને ચઢે એટલે એક બીજા વાસણમાં કાઢી લેવાં, પછી કડાહમાં ઘી શેર ૦। મુકીને તેમાં રાઇ, જીરૂ, ધાણા, મેથી, તથા લાલ મરચું એ સરવે જરા જરા વઘારમાંર ાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તેમાં પેલું બાફેલું શાક વઘારવું, ને તોલા બે આંબલીનો રસો નાંખવો, ને ત્રણ આંગળાં ભરીને મેથીનો લોટ નાંખવો. ને સવા પઇશાભાર મીઠું નાંખવું પછી કડછીથી હલાવીને ઢાંકીને જરાક રહીને ઉતારી નાંખવું ને એક બીજા વાસણમાં કાઢીને એક ચપટી ગરમ મશાલો ભભરાવી હલાવી ઢાંકી રાખવું પણ એ શાક વઘારાતી વખતે બે આંગાળાંની ચપટી ભરીને શાકનો સાદો મશાલો તે બાફેલા કારેલામાં મેળવવો, ને પછી વઘારવાં.

કારેલાનું શાક ૩.

દક્ષિણિ રીતથી.

કારેલા શેર ૧ લાવીને કાકર છોલીને દાઃશેર પાણીમાં બ

ફીને ચઢે એટલે એક બીજા વાસણમાં કહાડી લેવાં પાણી કહાડી નાંખવું પછી કડાઇમાં ઘી સેર ૦ા મુકવું, તે ઉ-પર પ્રમાણે વઘાર મુકીને, તે બાફેલાં વઘારવાં, પછી તોલા ૨ આમળીનો રસ તથા તરણ આંગળાં ભરીને મેથીનો લોટ તથા સવા પઇશાભાર મીઠું એ સરવે તે શાકમાં નાખવું પછી હલા વીને ઢાંકી જરાક રહીને ઉઘાડીનેએક પઇશાભાર સાકર નાંખી-ને ઉતારવું, ને એક બીજા વાસણમાં કહાડીને ઢાંકી રાખવું.

કારેલાનું શાક ૪.

શેર એક કારેલાં લાવીને સમારીને મીઠું ચોળી નીચોવીને ઉપર પ્રમાણે બાફીને તે પાણી કહાડી નાખવું, પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૦ા મુકીને ધાણા જીરૂ, તથા લાલ મરચાં એ મુકીને તે બાફેલા કરેલાં વઘારવાં ને લોટ મશાનો પેહેલો ત્રણ આંગળા ભરીને નાંખવા ને બે આંગળાં ભરીને પાંચમો મશાલો નાં-ખવો; ને અડધા પઇશાભાર મીઠું નાખવું પછી તુવેરની દાળ, રાંધેલી હોય તે દાળમાંથી બે કડછી કહાડીને તે શાકમાં નાખવી પછી જરાક રહીને ઉતારવું. ને બીજા વાસણમાં કહાડીને ઢાંકવું.

એજ રીતે જે જે લોટ મશાલા કરેલા છે, તે સરવેથી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કારેલાનું શાક થાય છે ને ફકત મીઠા મર-ચાંમાં ને પઇશાભાર તેલમાં પણ કાંજેરાનું શાક થાય છે પાણ ઓછા તેલથી અથવા ઓછા ઘીથી કાંજેરાનું શાક વગર પાણી અડકેથી કરવું હોય તો જરાક તેલ, વઘારમાં મુકીને તે ઢાંકવું તે ઢાંકેલા વાસણમાં પાશેર પાણી મુકવું, ને તળે મધુરો તાપ

કરવો, પછી ચડે એટલે ઉતારવું એ રીતે જે જે શાક શાક વઘારમાં કરવું હોય તો તે થાય છે.

૨ કંકોડાનુ શાક ૧

કંકોડા શેર એક લાવી છોલીને ઉભા ચાર ચાર કડકા સમારવા. પછી શેર ૦ ઘી અથવા નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા જીરૂ તથા લાલ મરચાં બે એ સરવે જરા વઘારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે કંકોડા વગારવાં ને એક ચપટી શાકનો સાદે, મશાલો નાખવો. ને એક પઈશાભાર મીઠુ નાખવુ પછી ઉછાળીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢીને તઈયાર થાય એટલે એક ચપટી ભરીને શરવે મશલો નાખવો. પછી ઉતારીને એક બીજા વાસણમાં કહાડીને ઢાંકવું.

૩ કેળાંનું શાક ૧.

શેર એક કાચાં કેળાં લાવી છોલીને પીતા કરવા ને તે પીતા ૦ ઘડી સુધી પાણીમાં રાખવા; પછી તે પાણી કાડી નાખવું તમાં બીજુ મીઠુ પણી આશરે શેર અડધો તે પીતામાં નાખવુ, પછી તેમાં તેલો ૧ મીઠુ નાખવું ને એક ઘડી સુધી તે પાણીમાં રાખવાં, પછી તે પાણી પણ કહાડી નાખવું ને એક થાળીમાં તે પીતા કોરા કરવા પછી કડાઇમાં શેર ૦ ઘી લઇને જરાં કરઇ, તથા એક તોલો અડદની દાળ એ બે કમો એકઠી વઘારમાં મૂકીને જરા લાલ થય એટલે તે શાક તેમાં વધારવું, ને ૦ ઘડી પછી ચડે એટલે તે ઉતારવું, ને એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખવો, પછી એક બીજા વાસણમાં કાહાડીને ઢાંકવું.

કેળાનું શાક ૨.

કાચાં કેળાં શેર એક લાવીને છાર્રીથી છોલીને તેના પીતા કરવા, ને તેને કડાઇમાં શેર ૦ા ઘી મુકીને પાણા, જીરૂ, તથા લીલા મરચાં બે મુકીને તે લાલ થાય, એટલે વઘારમાં સમારેલાં કેળાં નાંખવાં, નેપઇશાભાર મીઠું ને એક ચપટી શા,નો સાદો મશાલો પેહેલો નાંખવો, તે શાક ચઢે એટલે ઉતારવું.

એ કેળાનું શાક બીજી ભાજી અથવા હરેક ચીજમાં મેળવવું હોય, તો ઉપરના પેહેલા શાક પ્રમાણે કરીને મેળવવું.

કોહોળાનું શાક

કોહોળુ શેર ૧ લાવીને છોલીને સમારીને એક ૧ક પઇસા ભારના કકડા કરવા ને કડાઇમાં શેર ૦ા ઘી મુકીને એક પઇશા ભાર મેથી, જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચાં બે એ જાણશો વઘારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે કકડા તેમાં નાંખવા ને તેમાં બે આંગળાં ભરી સાદો મશાલો નાંખવો ને પઇશ ભાર મીઠું નાંખવું, પછી હલાવી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક તોલો આંબલીનો રસ નાંખવો ને બે તોલા ગોળ નાંખવો. ને જરાક રહીને એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખીને ઉતારવું.

એજ રીતે પઇસાભાર ઘી અથવા એક પઇસાભાર તેલમાં ફક્ત મરચુ મીઠુ નાંખીને પણ થાય છે.

કંટાળાનું શાક ૧

શેર એક કાચા કંટાળાં લાવીને છોલીને તેના કડકા કરીને એક કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકવું ને જરા રાઇ, મેથી, તથ

લાલ મરચાં એ મુકીને તે વઘાર જરાક લાલ થાય, એટલે તે કકડા તેમાં નાંખવા, ને પાશેર પાણી છાંટવું, પછી પઇશા ભાર મીઠું ને એક ચપટી સાદો મશાલો નાંખવો ને તે ચહડે એટલે એક તોલો આંબલીનો રસો છાંટવો ને ઉતારવું.

પણ તે કંટાળાનું શાક બીજા હરેક શાકની રીતે પણ થાય છે ને કંટાળાના પાણીમાં પાપડ પણ થાય છે તે કંટાળું છોલીને ચોળાના લોટમાં મેળવીને વડીયો પણ થાય છે, ને કંટાળાનો મુરબો પણ થાય છે, તે ત્રીજા ભાગમાં લખવામાં આવશે.

કોહમડાનું શાક.

શેર એક કોહમડાં લાવીને છોલી સમારી નાંના નાંના કકડા કરવા ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને, ધાણા, જીરૂ, લાલ મરચાં, એ મૂકીને વઘારવું ને એક પઇસાભાર મીઠું ને એક ચપટી સાદો મશાલો નાંખવો, તે ચહડે એટલે ઉતારવું. ને એક તોલો આંબલીનો રસો છાંટવો ને તે એક કલાઇના વાસણમાં રાખવું.

વંતાકનું શાક ૧.

શેર ૧ક વંતાક લાવીને તેના કકડા કરવા, ને કડાઇમાં તેલ અધોળ મુકીને ધાણા, જીરૂ, હીંગ, મૂકીને તે કકડા વઘારવા ને ૧ક પઇસાભાર મીઠું નાંખવું, ને પાશેર પાણી છાંટીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચઢે ૧ટલે ૧ક તોલો આંબલીનો રસો છાંટીને ઉતારવું, ને એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખવો.

વંતાકનું શાક ૨.

શેર એક વંતાક લાવીને તેના બબે જઇભારના કટકા કરવા. તેને શેર બે પાણીમાં બાફી કાડવા, પછી તે પાણી કહાડી નાખવું ને તે કડકા કોરા કરવા, પછી કડાઇમાં નવટાંક ઘી મુકી ને રાઇ, ધાણા, જીરૂ, હીંગ એ વઘાર મુકીને તે કડકા તેમવઘારવા. પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોથો લોટ મશાલો નાખવો, ને સવા પઇશાભાર મીઠું નાખવું ને આંગળાં ભરીને ચોથો મશાલો નાખવો, પછી હલાવી જરાક રહીને ઉતારવું.

વંતાકનું શાક ૩.

શેર એક વંતાક લાવી સમારી નવટાંક ઘી મુકીને રાઇ, મેથી ધાણા, જીરૂ, એ વઘારમાં મુકીને તે કડકા તેમાં વઘારવા પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને તીજો લોટ મશાલો નાંખવો ને સવા પઇશાભાર મીઠું નાખવું પછી પાસેર પાણી છાંટવું પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ચોથો આમટ મશાલે બે આંગળાં ભરીને નાખવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું ને એક બીજા વાસણમાં કહાડીને એક તોલો આંબલીનો રસ છાંટવો, ને ઢાંકી રાખવું.

વંતાકને રેવઇયાં કરવાનો ઉપાય.

શેર એક વંતાક લાવીને તેની ઉભી ચાર ચાર ફાડચો કરવી પણ તેને દીટાં ભણાથી જરાક વળગેલાં રાખવાં, પછી શાકનો સાદો મશાલો પહેલો તથા ગરમ મશાલો ત્રીજો એ બે મશલા સમ ભાગે એકઠા કરીને તેમાં મોટા પઇશાભાર મીઠું મેળવવુ, પછી તે વંતાકમાં તે મશાલો ભરવો ને એક કડાઇમાં તેલ શેર ૦॥ મુકવું પછી પછી તે વંતાક તેમાં મુકવાંને તળે

ખુબ તાપ કરવો. ને ઉપર ઢાંકો રાખવું પછી તે ચડીને કોકડી ઓ વળે એટલે ઉતારવાં ને તેને ઉનું ઉનું નૈવેદ ધરાવીને ભોજન કરવું.

એ રવઇવાં વંતાક કરવાં તે નહાના નહાના તથા કુણા કુણાં લાવવાં તેમાં શેર તેલ મુકવું તેથી પાશેર તેલમાં પણ સાધારણ રવઇયાં થાય છે ને ઓછામા ઓછા નવટાંક તેલમાં કરે તો ઉપર ઢાંકેલાં વાસણમાં ૦ા શેર પાણી ભરી રાખવું ને તલે મધુરે મધુરો તાપ કરવો તે શિવાય એ રીતે એક પઇશાભાર તેલનો વઘાર મુકીને પણ રવઇયાં થાય છે.

વાહાલોલોનું શાક ૧.

વાહાલોળો શેર એક લાવીને તેને ડીટીને બબે આંગળના- કડકા કરવા ને કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણાં જીરૂ, મેથી તથા લાલ મરચાં એ બે વઘારમાં મુકીને. જરાક લાલ થાય એટલે તે કડકા તેમાં નાખવા પછી બે આંગળા ભરી સાદો મશાલો નાખવો ને એક પઇશાભાર મીઠું નાખવું ને તે માહે પાણી છાંટવું ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો. તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

એ વાહાલોળ્યોનું શાક તે રીતે પણ થાય છે ને લોટ મા શાલા મેળવીને પણ થાય છે. ને એક પઇશાભાર તેલમાં ને વળી ફકત મીઠું અને મરચુ પણ નાખીને થાય છે. પણ તે ઉપર ઢાંકેલા વાસણમાં ૦ા શેર પાણી રાખવું.

વાડચ કારેલાનું શાક.

શેર એક વાડચ કારેલાં લાવીને તેના કાકર છોલીને પીના

કરવા, ને કડાઇમાં તેલ ન ટાંક મૂકીને ધાણા, જીરૂ હીંગ તથ લાલ મરચાં બે વધારમાં મુકીને તે પીના વધારવા, પછી બે આં ગળાં ભરીને સાદો મશાલો પેહેલો તથા સવા પઇશાભાર મીઠું નાંખવું ને હળાવી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પછી ચઢે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે એ શાક ફક્ત મીઠું મરચુ ને એક પઇશાભાર તેલમાં પણ થાય છે ને જેટલી રીતથી કારેલાનું શાક થાય છે। તેટલી તમામ રીતથી વાડચ કારે ાનું પણ થાય છે.

કાળંગડાનુ શાક.

શેર એક કાળંગગડાં લાવી સમારીને નાહાના નાહાના કડક કરવા પછી કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઇ, તથ લાલ મરચાં બે એ સરવે વધારમાં મુકીને સમારેલા કડકા વધારવા ને બે આંગળા ભરીને સાદો મશાલો પહેલો નાખવો એક પઇ-શાભાર મીઠું નાખવું પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચડે એ ટલે ઉતારવું

એજ રીતે ૦। શેર ઘીમાં પણ એ શાક થાય છે પણ લાટ મશાલો ત્રીજો, ને બે તોલા આંબલીનો રસો નાખીને થાય છે ને એ શાક સમારીને બારી કહાડી કોરૂ કરીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વધાર કરીને પણ થાય છે.

પરવરનું શાક ૧.

શેર એક પરવર લાવીને તેને સમારીને પીના કરવા પછી કડાઇમાં શેર ૦। ઘી મુકીને તેમા ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મ રચુ એક મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે વધારવું, પછી ઢાંકી

ને તળે તાપ કરવો ને જરા રહીને ઉઘાડીને એક પઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળા ભરીને ગરમ મશાલો નાખવો પછી ચઢે એટલે ઉતારવું.

પરવરનું શાક ૨.

શેર એક પરવર લાવીને છોલીને સમારીને પીતા કરવા પછી કડાઇમાં શેર ૦। ઘી મુકીને તોલા બે અડદની દાળ જરાક જીરૂં તથા લાલ મરચાં બે, મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે વઘરવું પછી સવા પઇશ,ભાર મીઠું તથા આમટ મશાલો ચોથે નાખવો તે બે આંગળા ભરીને નાખવો પછી તળે તાપ કરવો, ને ચઢે એટલે ઉતારવું

એજ રીતે પરવરનું શાક નવટાંક તેલમાં પણ થાય છે ને એક પઇશાભાર તેલમાં ને ફકત લીલા મરચામાં પણ થાય છે ને ઓછા વઘારથી કરવું હોય તો ઉપરના ઢાંકેલા વાસણમાં પાસેર પાણી ભરી રાખવું તે ચઢે ત્યાં સુધી મધુરો તાપ કરવો.

પંડોળાનું શાક ૧.

પંડોળા શેર એક લાવીને સમારીને પીતા કરવા, પછી કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકિને ધાણા, જીરૂ ને રાઇનો વઘાર મુકી ને વઘારવા ને સવા પઇશાભાર મીઠું તથા બે આંગળાં ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાખવો પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું

પંડોળાનું શાક ૨

પંડોળાં શેર એક લાવીને સમારીને પીતા કરવા તે અશેર પાણીમાં બાફી કહાડવા ને તે પાણી કહાડી નાખવું ને એ પીતા

એક થાળીમાં કોરા કરવા, પછી એક તોલો કાળા મરી તથા તોલા બે અડદની દાળ તથા મીઠા લીંબડાના પાના બે રકમો એક બીજા વાસણમાં એક તોલો ઘી મુકીને ચુલે ચડાવી શેકી-ને લાલ કરવી તે ઉતારીને બારીક વાટચાં પછી એક વાસણમાં ૦ા શેર પાણી લઇને તે વાસણ ચુલે ચડાવવું ને તે તણે રકમો એકઠી વાટેલી તે પાણીમાં નાખવી ને તળે તાપ કરીને ખુબ ઉકાળવી, ને ઉતારીને પાછી કડાઇમાં ૦ા શેર ઘી મુકીને ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મરચાં બે તથા મીઠા લીંબડાના પાના પાંચ એ સરવે વઘારવા ને પેલા ઉકાળેલાં મરી વીગરે તેમાં નાખવાં ને સવા પઇશાભાર મીઠું તથા ૦ા પઇશાભાર આમટ મશાલો ચોથો એ સરવે તે સાકમાં નાખી હલાવી, જરાક રહીને ઉતારવું.

એ પંડોળાનું શાક સરવે લોટ મશાલાઓમાં ભળવીને એજ રીતે થાય છે.

પાપડિયોના લીલવાનું શાક ૧

શેર એક લીલવા લેઇને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા જીરૂ, રાઇ, તથા મરચાં બે વઘારમાં મુકીને વઘારવા પછી સવા પઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળા ભરીને સાદો મશાલો પહેલો ન ખપે, પછી ૦ા શેર પાણી છાંટવું, ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચડે એટલે એક ચપટી અજમો નાખીને ઉતારવું.

એ રીતે તુવેરોના લીલવા તથા ચણા વિગરે હરેક લીલવા નું શાક થાય છે પણ પાપડીયોના લીલવા શિવાય બીજા કોઇ લીલવામાં અજમો નાંખવામાં આવતો નથી. બાકી એજ રીતે

સરવે લીલવાનું શાક થાય છે ને લોટ મશાલાઓમાં પણ થ
ય છે.

ગલકાનું શાક ૧

શેર એક ગલકાં લાવીને છોલી સમારીને નહાના નહાના ક
કડા કરવા ને કડાહમાં નવટાંક ઘી મુકીને તોલા બે અડદની દા
ળ, ધાણા, જીરૂ, તથા મીઠા લીંબડાના પાન, તે વઘારમાં મૂકી
ને કકડા વઘારવા, ને એક પઇસાભાર મીઠું નાંખવું ને બે
આંગળાં ભરીને આમટ મશાલો ચોથો નાંખવો, ને હલાવી ઢાંકી
તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઊતારવું

ગલકાનું શાક ૨.

શેર એક ગલકા લાવી છોલીને નહાના નહાના કડકા કરવા
પછી કડાહમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઇ તથા લાલ
મરચાં બે તે વઘારમાં મૂકીને તે લાલ થાય ક્યારે ને કડકા વઘાર
વા; ને એક પઇશાભાર મીઠું નાખવું ને બેઆંગળાં ભરીને સા
દો મશાલો નાખવો. ને ઢાંકી તળે તાપ કરવો ને ચઢે એટલે ઉ
તારવું, ને બીજા વાસણમાં કાડવું.

એજ રીતે ગલકાનું શાક જરાક વઘાર મૂકીને મીઠું મરચું
નાખીને પણ થાય છે ને લોટ મશાલા મેળવીને પણ થાય છે

ગવારફળીનું શાક ૧.

શેર એક ગવારફળી લાવીને તે ડીંટીને શેર ૧॥ પાણીમાં
બાફી કાહાડવી, પછી તે પાણી કાહાડી નાખવું ને જરાક કોરી
કરવી, પછી કડાહમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક ધાણા, જીરૂ

તથા તોલા બે આદુની દાળ. ને લાલ મરચાં એ બે ચીજો વઘારમા મુકવી ને સવા પઇશાભાર મીઠું નાંખવું ને બે આંગળાની ચપટી ભરીને સાદા મશાલો પેહુલા નાંખવો ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ત્રીજો ચોખાનો લોટ મસાલો નાંખવો પછી તે હલાવી ઢાંકી જરા રહીને ઊતારવું.

ગવારફળીનું શાક ૨.

શેર એક ગવારફળી લાવીને તે ડીટીને શેર ૧॥ પાણી ઉપર પ્રમાણે બાફી તે પાણી કાહાડી નાંખવું ને જરાક કોરી કરીને કડાઇમાં ઘી શેર ૦। મુકીને ધાણા. જીરૂ, તે ૦। મીઠા લીંબડાના પાન પાંચ તે વઘારમાં મુકીને તે બાફેલી ગવારફળી તેમાં નાંખવી પછી સવા પઇશાભાર મીઠું ને જરાક ચોખો આમઠ મશાલો નાંખવો ને તોલા બે આંમલીનો રસો છાંટવો ને બે આંગળાં ભરીને મેથીનો લોટ નાંખવો ને કડછીથી હલાવીને ઊતારવું.

એ ગવારફળીનું શાક એ રીતે સરવે લોટ મશાલામાં થાય છે, ને ફક્ત મીઠું મરચું ને જરાક વઘારમાં પણ થાય છે. પણ એ ગવારફળી બાફી કહાડીને જરાક વઘાર મુકીને કરે. તે તઇઆર થાય એટલે જરાક આજમા બભરાવીને મરચું મીઠું નાખી ઉછાળી ઉતારવું.

ગેગડાનું શાક ૧.

શેર એક ગેંગડા લાવી છોલીને નહાના કડકા કરવા પછી. કડાઇમાં શેર ૦। ઘી અથવા નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ રાઇ એ જરા જરા વઘારવાના મુકીને તે કડકા તેમાં વઘારવા

સવા પાશેરભાર મીઠું નાખવું ને જરાક સાદો મશાલો નાખવો, પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પણ તે ઢાંકવાની અગાઉ, ૦। શેર પાણી છાંટવું અથવા ઉપરના ઢાંકેલા વાસણમાં ૦। શેર પાણી ભરી રાખવું એટલે વગર પાંણી છાંટે પણ ચડી જશે તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ગીલોડાનું શાક ૧

શેર એક મીઠાં ગીલોડા લાવીને સમારીને પીતા કરવા પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક, મુકીને જરાક જીરૂ, રાઇ, તથા લાલ મરચાં એ મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે પીતા તેમા વધારવા, પછી સવા પાશેરભાર મીઠું નાખવું ને જરાક શાકનો સાદો મશાલો નાખવો, ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે એક ચપટી ગરમ મશાલો નાખીને ઉતારવું.

કડવા ગીલોડાનું શાક ૨

શેર એક કડવાં ગીલોડા લાવી જરા જરા કચરીને કાતરો કરવી ને તેમાંથી તમામ બીજ કહાડી નાખવાં, પછી એક વાસણમા બશેર પાણી ભરીને તેમાં નાખવા પછી જરાક રહીં ખુબ ધોવાં તે ધોતે ધોતે તમામ બીજ કહાડી નાખવા પછી તે પાણી કહાડી નાખવું. પણ એજ રીતે પાંચ અથવા સાત વખત પાણી અથવા છાશ લઇ લઇને ધોઇ ધોઇને પાણી કહાડી નાખવું પછી તે ધોયેલા કડકા કોરા કરવા ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે શાક તેમાં વધારવું પછી એક પાશેરભાર મીઠું તથા બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો નાખવો ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે

એટલે જરાક ગરમ મશાલો નાખીને ઉતારવું,

ઉપર લખેલા મીઠા ગીલોડાનું શાક જેટલી રીતથી પરવરનું શાક થાય છે તેટલી રીતથી આ શાક થાય છે.

તુરીયાનું શાક ૧

શેર એક તુરીયાં લાવીને તેની ધારો છોલી નાખી નહાના કડકા કરવા પછી શેર ૧॥ પાણીમાં બાફી કહાડીને તે કડકા કોરા કરવા પછી કડાહમાં ઘી નવટાંક મુકીને એક તોલો અડદની દાળ એક તોલો મેથી ને જરાક જીરૂ, તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા, પછી સવા પઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાખવો, ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોખાનો લોટ મશાલો ત્રીજો નાખવો ને હલાવીને જરાક રહી ઉતારીને ગરમ મશાલો નાખીને એક બીજા વાસણમાં રાખવું.

એ તુરીયાનું શાક સમારીને જરાક વધાર મુકીને મીઠું મરચુ ચોળીને કાચુ વધારીને પણ થાય છે ને સરવે લોટ મશાલા મેળવીને પણ થાય છે પણ એ શાકમાં તોલો બે આંબલીનો રસો છાંટવો અથવા એક લીંબુ નીચોવવું ને કહાડીને કલાઇના વાસણમાં રાખવું,

ડોડાંનું શાક ૧

શેર એક ડોડાં લાવી સમારી બાફી કોરાં કરી નવટાંક તેલમાં જરા જીરૂ, રાઇ, વધારમાં મુકીને તે શાક વધારવું ને એક પઇશાભાર મીઠું જરાક સાદો મશાલો મેળવીને ઉતારવું.

એ ડોડાંનું શાક સમારી કાચાં વધારીને પણ એજ રીતે થાય છે.

ડોડકાનું શાક ૧

શેર એક ડોડકા લાવીને તેની ધારો છોલી નાખીને સમારી ને નાહાના કડકા કરવા પછી શેર ૧। પાણીમાં બાફી કહાડીને વઘાર કરવો એ ડોડકાનું શાક જે જે રીતથી તુરીયાનું શાક થાય છે તેટલી તમામ રીતમાં આ શાક પણ કરવું ને એજ રીતે ઘી તથા મશાલો નાખવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું,

દુધીનું શાક ૧

શેર એક દુધી લાવી છોલી સમારીને નાહાના નાહના કડક- કરવા ને તેના તમામ બીજ કહાડી નાખવાં. પછી શેર ૧। પા- ણીમાં બાફી કહાડીને તે કડકા કોરા કરવા પછી કડાઇમાં ઘી ન- વટાંક મુકીને તોલો એક અડદની દાળ ને જરાક ધાણા જીરૂ ને મીઠા લીમડાના પાન પાચ તથા લાલ મરચાં બે. એ ચીજો વઘા રમાં મુકીને તે કડકા વઘારવા પછી સવા સવા પઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને ચોથો આમટ મશાલો નાખવો, ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોખાનો લોટ મશાલો નાખવો, પછી જરાક ર હીને ઉતારવું.

એ દુધીનું શાક ફકત મીઠું મરચું ને જરાક વઘાર મુકીને પણ થાય છે.

સાંગરીયાનું શાક ૧.

સાંગરિયા શેર એક લાવીને ઝીણા ઝીણી કડકા કરવા ને તે બશેર પાણીમાં બાફી કહાડવા ને પછી કકાડી નાખવું પછી ક- ડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક હીંગ, તથા રાઇ તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે શાક વઘારવું પછે એક પઇશાભાર મીઠું ને

બે આંગ ાં ભરીને શાકનો સાંદો મશાલો નાખવો, પછી એક તો
લો ગોળ નાખવો ને તોલા તરંણ કાચી કેરીઓના ઝીણા ઝીણા
કડકા નાખવા પછી જરાક રહીને એ સરવે મેળવીને ઉતારવું પણ
પણ કેરીઓના ભાગનું જરાક મીઠું નાખવું ને એક બીજા કલા-
ઇના વાસણમા કહાડવું.

સરઘુવાની શીગોનું શાક ૧

સરઘુવાની સિગો શેર એક લાવીને તેના ત્રણ ત્રણ આંગ
ળના કડકા કરવા ને તે કડકા શેર ૧ાા પાણીમાં બાફી કહાડવા,
ને એ પાણી રહાડી નાખવું; પછી નવટાંક ચણાનું વેસણ કરી
ને તેમાં બે આંગળાં ભરીને ભજીયાંનો તીજો મશાલો નાખવો
ને સવા પઇશાભાર મીઠું નાખવું, ને તોલા બે ગોળ નાખવો ને
સવા પઇશાભાર મીઠું નાખવું, ને તોલા બે ગોળ નાખવો પછી
તે બાફેલા કડકા તે વેસણમાં મેળવવા, પછી કડાઇમ ઘી શેર
ા મુકી । તે વેસણમાં મેળવેલા કડકા વઘારવા પછી જરાક ઉ-
છાળીને ઢાંકવા પછી જરાક રહીને ઉતારવું.

ભીંડાંનું શાક ૧

ભિંડા શેર એક લાવીને ખડવા આડા આગળના કડકા કરે-
વા, પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને તેમાં રાઇ, જીરૂ, મેથી
તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે કડકા તેમાં વઘારવા ને એક પઇ
શાભાર મીઠું નાખવું ને એક ચપટી સાદો મશાલો નાખવો
પછી જરાક ઉંછાળી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે
જરાક ખટાઇ છાંટવી, પણ એ ભિંડાના શાકમાં ખટા-

ના જોઇએ; તે તોલા બે દહી, અથવા છાશ, ને તેમ ન હોયતો તોલા બે આંબલીનો રસો, અથવા કોકમ છાંટીને ઉતારવું, તે એક કલાઇના વાસણમાં રાખવું.

ચોળાફળીનું શાક ૧.

શેર એક ચોળાફળી લાવી તેના ઝીણા ઝીણા કડકા કરી ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઇ તથા લાલ મરચાં બે વઘારમાં મૂકોને તે શાક વઘારવું, પછી એક પઇસાભાર મીઠું તથા બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો નાંખવો ને નવટાંક પાણી છાંટવું, પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે જરાક ખટાઇ છાંટીને કડછીથી હલાવીને ઉતારવું.

ખડબુચાનું શાક ૧.

શેર એક ખડબુચાં લાવીને છોલીને સમારીને કડકા કરવા પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક ધાણા, જીરૂ, રાઇ તથા અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં એ બે ચીજો વઘારમાં મુકને તે કડકા વઘારવા, પછી સવા પઇશાભાર મીઠું નાંખવું, ને તોલા બે ગોળને બે તોલા આંબલીનો રશો છાંટવે ને બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો નાંખવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ખીરાનું શાક ૧.

શેર ૬ક ખીરૂ લાવી છોલી સમારી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને હીંગ, રાઇ, લાલ મરચાં, એ વઘારમાં મુકીને એક પઇસાંભાર મીઠું તથા બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો ને તોલા બે આંબલીનો રસો, એ સરવે ચીજો તે શાક ચઢે એટલે તેમ

તેમાં નાંખીને ઉતારવું.

એજ રીતે આરીયાનું શાક પણ થાય છે ને જે જે શાકના વઘારમાં મરચાં મુકવાં તે આખાં મુકવાં ને જે જે શાકમાં લોટ મશાલા મેળવવા, તે સરવેમાં ઘીનો વઘાર મુકવો ને લોટ મશાલા વગર મેળવેથી જે જે શાક કરવું હોય તે સરવેમાં તેલનો વઘાર મુકવો.

જમીકંદ સમસ્ત તળવાનો ઉપાય.

૧ સુરણ

શેર એક સુરણ લઈને છોલવું. તે સમારીને મોહોટા બબે જઈભારના ચોરસ કડકા કરવા; ને તે કડકા ઈક રાત અથવા એક દિવશ સુધી રેહેવા દેવા પછી કડાઈમાં ઘી શેર૦ા મૂકીને જરાક જીરૂ, તે વઘારમા મૂકવું તે જરા લાલ થાય એટલે તે કડકા તેમાં વઘારવા, ને ઉપર ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, ને જરાક રહી ઉઘાડીને ઈક પઈસાભાર મીઠું નાંખવું ને હલાવીનેઢાંકવું; પછી ચડીને ઘી સરખુ થાય એટલ ઉતારવું.

ઈ રીતે સુરણ પાશેર ઘીમાં પણ થાય છે ને ઓછામાં ઓછું નવટાંક ઘીમાં પણ થાય છે પણ સુરણ તળાઈને તઈયાર થાય, એટલે એક ચપટી ગરમ મશાલો ભભરાવીને ઉતારવુ.

૨ રતાળુ.

શેર એક રતાળુ લાવી છોલી સમારીને કડાઈમાં ઘી શેર૦ા મુકીને જરા જીરૂ, મુકીને તે વઘાર લાલ થાય એટલે તે તેમાં નાંખીને એક પઈશાભાર મીઠું નાંખવું, ને ઢાંકીને તળે

તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ગરમ મશાલો ભભરાવીને ઉતારવું

૩ અળવી

શેર એક અળવી લાવીને એક જાડા લુગડામાં ઘાલીને ઘશી નાંખવી, પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૦। મુકીને જરાક જીરાને વઘાર કરવો, ને લાલ થાય એટલે તે છોલેલી અળવીને સમારીને વઘારવી, ને એક પઇસાભાર મીઠું નાંખવું, તે ચડે ફટલે એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખીને હલાવી ઉતારવું.

૪ બટાટા

બટાટા શેર એક લાવીને આખા શેર ૧।। પાણીમાં બાફી કહાડવા પછી તેના છોડાં કાહાડી નાંખવાં, ને કડાઇમાં શેર ૦। ઘીનો વઘાર મુકીને સમારીને વઘારવા, પછી ઉપર પ્રમાણે મીઠું મશાલો નાંખીને ઉતારવા. એજ પ્રમાણે બટાટા કાચા છોલી સામરી વઘારીને પણ થાય છે.

૫ સકરકંદ

શેર એક સકરકંદ લાવીને સમારી કડાઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ મુકીને તે વઘારવા પછી એક પઇસાભાર મીઠું નાંખીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પછી ચડે એટલે જરાક ગરમ મશાલો મેળવીને ઉતારવું,

૬ કંદા કોહોળું.

શેર એક કંદાકોહોળું લાવી છોલી સમારીને વઘારવું પણ જે રીતીથી સુરણ તળાય છે, તેજ રીતે એ પણ તળાય છે.

૭-૮ હળદર તથા આદુ.

હળદર તથા આદુ એ બે ચીજો સરવે શાક ભાજીઓ અ
થાણાં ચટણીઓના કામમાં આવે છે,

લસણ કાંદા વિગેરે વઘાર ચટણીયોના ઉપીયોગમાં આવે
છે તે કાંદાનું કારેલાની રીતિથી શાક થાય છે પણ તે કાંદાનુ શાક
નઇવેદના કામમાં આવતું નથી. માટે જેને ખપે તે ખાય છે.

ભાજીયો સમસ્ત કરવાની રીત

૧ મેથીની ભાજી

શેર એક લીલી મેથીની ભાજી લાવી ડીંટી જીણી સમા
રી કડાઇમાં ઘી અધોળ મુકી, જરા હીંગ, રાઇ, તથા લાલ મ
રચુ મુકીને તે ભાજી તેમાં ધોઇ વઘારવી પછી અડધા પઇશી
ભર મીઠું નાંખવું ને જરાક સાદા મશાલો નાખી હલાવી ઢાંક
તળે મધુરો તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે ઉતારવું

૨ તાંદળજાની ભાજી

શેર એક તાંળજાની ભાજી લાવીને કુમળી કુમળી ડીંટી,
સમારી ધોઇને અધોળ ઘીમાં જરાક મેથી, રાઇ મરચું મુકીને વ
ઘારવી; તે ઢાંકીને ધીમે ધીમે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે અડધા
પઇશાભાર મીઠું તથા જરાક સાદા મશાલો, ને અડધા પઇશા-
ભાર ખટાઇ નાખી ઉતારવી.

૩ સવાની ભાજી.

શેર એક સવા લાવી ઉપર પ્રમાણે સુધારીને અધોળ ઘી-
માં જરાક હીંગ મરચું વઘારમાં મુકીને વઘારવા; ને ા પઇશા-

ભાર મીઠું, ને જરાક સાદો મશાલો નાંખી મેળવીને ચઢે એટલે ઉતારવી.

૪ ડોડીની ભાજી

શેર એક લાવી ડીટી સમારીને શેર પાણીમાં બાફી કહાડવાં પછી એક બીજા વાસણમાં લઇને ખુબ નીચોવી કોરી કરીને કડઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ, મરચું, વઘારમાં મુકીને તે ભાજી ાં ાા પઇશાભાર મીઠું, ને જરાક સાદો મશાલો મેળવીને વઘારવી, તે ઉછાળીને જરાક રહીને ઉતારવી.

૫ લુણીની ભાજી પણ એજ રીતે થાય છે.

૬ કુંબાની ભાજી પણ એજ રીતે બાફી વઘારીને થાય છે.

૭ પૂવાડીયાંના પાનની ભાજી પણ એજ રીતે થાય છે.

૮ પોઇની ભાજી પણ એજ રીતે થાય છે, પણ ડીંટી સમારી ધોઇને વઘારવી; ને અડધા પઇશાભાર મીઠું ને જરાક મશાલો નાખીને ઉતારવી.

૯ ગેઝરની ભાજી પણ ડોડીની ભાજીની રીતથી થાય છે.

૧૦ ચણાના પાનની ભાજી પણ મેથીની ભાજીની રીતથી થાય છે.

૧૧ નાળાની ભાજી પણ ડોડીની ભાજીની રીતથી થાય છે.

૧૨ મોરડની ભાજી એ સમૂદ્રને કીનારે થાય છે, તે ભાજી ડીંટી સમારીને બાફી કહાડવી. પછી નીચોવી કોરી કરીને જરાક મીઠાનો પાસ દઇને, ઉપર પ્રમાણે વઘારીને જરાને સાદો મશાલો, ને જરાક ખટા, નખીને મેળવી ઉતારવી.

૧૩ લાંબડીની ૧૪ કંજરાની ભાજીઓ મેથીની ભાજીની રીતથી થાય છે ને મૂળા મોગરીઓ, વીગરેમાં જરાક મી નાખીને જરાક મેથી અથવા જીરાના વઘારમાં પણ થાય છે, ને શેર ૧ લીલાં મરચાં લાવી તેની ઉભી ચીરીયો કરીને તેમાં મીઠું તથા ગરમ મશાલો મેળવીને ભરવું, પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ, ધાણા વઘારમાં મૂકીને તે મરચાં વઘારવાં. પછી તોલા બે ગોળ તેમાં નાખવો, ને લાલ થાય એટલે ઉતરવાં; તે તળેલાં મરચાનું શાક અથાણાની માફક આઠ દીવસ સુધી ખાવામાં આવે છે.

૨ થોરીઆના પાનની ભાજી.

શેર એક સારાં કુણા કુણા થોરીઆના પાન લાવીને ઝીણાં સમારીને માટીના વાસણમાં શેર ૧॥ પાણીમાં બાફી કહાડવાં પછી તેને ખુબ નીચોવીને ધેાઇ નાખવાં પછી કડાંઇમાં નવટાંક ઘી મુકીને તેમાં ધાણાં, જીરૂ, રાઇનો વઘાર મુકીને તે વઘાર જરાય લાલ થાય એટલે તે બાફેલી ભાજીમ મીઠું મરચુ વિગરે મશાલો મેળવીને વઘારી ઉછાળીને ઉતારવી,

સમસ્ત ભજીયાં કરવાનો ઉપાય.

૧ રતાળુના	૭ કુંચીનાં
૨ આદાનાં	૮ ગળકાનાં
૩ કારેલાનાં	૯ કેરીનાં
૪ વંતાકનાં	૧૦ મેથી લીલીની ભાજીનાં

૫ કોહોળાના　　　　　　　　　૧૧ અડવીનાં પાનનાં
૬ કેળાનાં　　　　　　　　　　૧૨ સુરણ બટાટા વિગરેનાં

ઉપર લખેલી સરવ ચીજો શેર શેર એકે શેર ૦। ચણાં નું વેસાણ લેવું તેમાં બે આંગળાં ભરીને ભજીયાંનો મશાલે ત્રીજો નાખવો ને મોહોટા પઇશાભાર મીઠું નાખવું પછી તે માં તેને સુમારે પાણી રેડીને તે વેસણ ખુબ ફીણવું ને સમા રેલા પીતાને વળગે તેવું કરવું, ને તે પીતા વેસાણમાં મેળવા પ છી કડાઇમાં શેર ૦॥ તેલ મૂકવું; તેને ખુબ તપવા દેવું તે તેલ પાકુ થાય એટલે પેલા પીતા પાંચ મેલીને તે તળાઇને લાલ થા ય એટલે ઝરાથી એક બીજા વાસણમા કહાડવા એજ પ્રમાણે વ રેવાર કડાઇમાં મુકીને તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લેવા.

ઊપર લખ્યા પ્રમાણે ભજીયાં કરવાં પણ તે તેલ તપાવી પ કુ કરીને કરવા ને જો કાચા તેલમાં મૂકે તો ઉભરો આવે .તેણ કરીને મોહોટુ નુકશાન થાય માટે તેલ પાકુ કરીને તળવા મુકવાં ને જો પાકુ કરેચા પછી પણ ઊભરો આવે તો તે તેલમાં કસર જાણવી, ને તેનો ઉપાય કરવો.

તલમાં ઉભરો આવે તો જરાક આંબલી નાખવી, અથવા તે તેલમાં જરાક ગોળ મુકવો, એટલે તે ઉભરો સમી જશે.

ને ચણાના વેસણનિ શેવો કરવી હોય તો શેર એક ચણા નુ વેસાણ લઇને તેમાં મોટા પઇશાભાર મીઠું ન બે આંગળાં ભરીને ત્રીજો મશાલો નાખવો, ને તે વેસાણ પાણીથી બાંધવું;

પછી એક કડાઇમાં તેલ શેર ાા પુરીને તે તેલ પાકુ થાય એ-ટલે ઝારામાં વેસણનો લુવો મુકીને, તે ઝારો કડાઇ ઉપર રાખી તેમાં વેસણનો લુંચો ઘાલવો એટલે શેવો થશે તે તળાઇને લાલ થાય એટલે એક બીજા ઝારાથી તે શેવો કહાડી લેવી, એજ રીતે વારેવાર કરી કહાડવી.

ને ગાંઠીયા કરવા હોય તો એજ રીતે વેસણ કરવું પણ એક પઇશાભાર પાપડીએ ખારો નાખવો, ને એક પઇશાભાર મીઠું નાખવું. ને બે આંગળાં ભરીને મશાલો નાખવો પછી કડાઇમાં તેલ ાા શેર પૂરીને પછી તેલ પાકુ થાય એટલે તે વેસણના વાટા કરવા ને તે કડાઇમાં મુકવા તે તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લેવા એજ રીતે વારેવાટા વણીને તળી કહાડવા અથવા મોટા કાણાના ઝારાથી પણ એ ગાંઠીયા થાય છે.

સમસ્ત રાઇતાં કરવાની રીત.

વગર બાફીથી રાઇતાં કરવાની રીત.	બાફીને રાઇતાં કરવાની રીત.
૧ દ્રાક્ષનું રાઇતુ	૧ સુકી મેથીનું રાંઇતું
૨ ખારેકનું ,,	૨ સકરકંદનું ,,
૩ ખજુરનું ,,	૩ સાંગરિયોનું ,,
૪ લીલા ઓપરાનું(ટોપરાનું)	૪ સરઘુવાના ફુલનું ,,
૫ રાયણોનું ,,	૫ કોહોળાનું ,,
૬ ખીરાનું ,,	૬ ફુલીનું ,,

૬ આરિયાનું ,,　　　　૭ ખટાટાનું ,,
૮ કેળાનું,,　　　　૮ વંતાકનું ,,
૯ ચણાના વેસણની કળીનું ૯ સુરણનું રાઇતું

ઉપર લખેલી ચીજોમાંથી વગર બાફેથી રાઇતા કરવાની રક મો નવ છે તે શેર શેરને સુમારે લાવી વીણીને ધોઇને શુધ કરવી, ને કેટલીક ચીજોમાંથી કળીયા કાહાડીને નાંખીને ઝીણા ઝીણા કડકા કરવા ને કેટલીક ચીરર છોલીને છીણીથી છીણવી ને ચણાના વેસણની શેવ થાય છે એ રીતે ઝારાથી કળીઓ પાડવી એ સરવે ચીજો જુદી જુદી રીતથી સુધારી તઇયાર કરવી પછી શેર એકે નવટાંક રાઇ લેવી તેને જરાક પાણીથી પલાળીને ચાર ઘડી તડકે સુકવવી પછી ભચડીને તેના છોતાં કહાડી નાંખવા પછી તેમાં જરા કાશ છાંટીને ખુબ બારીક વાટવી પછી શેર એકે બશેર દહીં લેવું તેમાં તે વાટેલી રાઇ નાંખીને ખુબ શીળવી પછી તે સુધારેલી ચીજોમાં- થકી અથવા જે ચી[illegible]નું રાઇતુ કરવું હોય, તે ચીજ રાઇના શીખેલા દહીંમાં મેળવવી [illegible] તે સવા પઇશાભાર મીઠું નાંખવું ને જરાક જીરૂ, બારીક વા[illegible] નાંખવું પછી એક કોરા વાસણમાં અથવા કલાઇના વાસ[illegible]માં રાખવું.

બાફીને રા[illegible] કરવા[illegible] નવ રકમો છે. તે શેર શેરને સુમારે લાવી છોલી છી[illegible] [illegible] બશેર પાણીમાં બાફી કાહાડવી પછી ઉપર પ્રમાણે રાઇ લાવી સુધારી વાટીને પછી બશેર દહીંમાં ખુબ શીળવી, પછી તે બાફી તઇયાર કરેલી રકમોમાંથી જે રકમનું રાયતુ કરવું હોય તે રકમો તેમાં મેળવવી પછી સવો પ

ઊપર મીઠું તેમાં નાખવું, ને જરાક જીરૂં બરિક વાટીને નાખવું ને ઉપર પ્રમાણે તૈયાર કરીને રાખવું.

ઉપર લખેલી રકમોમાંથી દ્રાક્ષને વિણી ધોઈને શુદ્ધ કરવી ને ખારેકોમાંથી કળીયા કાહાડી નહાના નહાના કડકા કરિ બે ઘડી પાણીમાં પાણીમાં પલાળી કાહાડીને કોરા કરવા ને ખજુર તાપણે એ બે રકમોના કળીયા કાહાડી ધોઈને શુધ કરવી ને ટોપરાં વિગરે બાકી ને રેહેલી રકમો છીણીને તૈયાર કરીને ઉપર પ્રમાણે રયતુ કરવું,

આ ભાગમાં મીઠું પ્રાણી મશાલા વિગરેનું વજન અને માપ લખ્યુ છે પણ પણ પાત પોતાના સ્વાદ પ્રમાણે ખારૂ, ખાટું મીઠું, જેને જેવું ભાવે તે પ્રમાણે તેને વસ્તુનું વજન સમજવું ને પોત પોતાના સુમારે મીઠા વિગરે મેળવીને રસોઈ કરવી.

રાજા રૈયત સરવે લોકોને ઘણી અગતના ઉપયોગ સારૂ કવેસ્વર ઊતમરામજી પરસોતમજીએ પાક શાસ્ત્ર વિષેનો ગ્રંથ કર્યો છે તેનો ભાગ પેહેલો સંપૂર્ણ

ભાગ બીજો.

પકવાન સામગ્રિયો વિગેરે બન ની રીત.

ખાંડની ચાસણી કરવ ઉપાય.

શેર ચાર સારી ચોખી ખાંડ લીને તેમાં શેર એક પાણી રેડવું, પછી એક કડાઇમાં નાખીને તે ચુલે ચડાવીને શેર એક દુધ છાંટવું, એટલે તે ખાંડનો મેલ ઉપર આવે તે મેલ જારાથી કહાડી લેવો પછી એજ રીતે દુધ છાંટીને ઉપર આવેલો ઉતારી લેવો, એજ રીતે જરા જરા રહીને દુધ છાંટીને તેમાં ઉપર આવેલા તમામ મેલ ઉતારી લેવો, ને દુધ છાંટે ને મેલ આવતો બંધ થાય એટલે એક બીજા વાસણમાં આછા ગપણાથી તે ખાંડનું પાણી ગળવું ને તે ગળેલું પાણી ફરીથી કડાઇમાં ચુલે ચડાવીને ચાસણી કરવી પણ તાવેતાથી હલાવતે લાવતે તે કડછીને વળગેલી ચાસણીને આંગળી અડકાડીને તે આંગળીની ચપટી દબાવી જોવી પણ તે ચપટી ઉઘાડતા, આંગળીને અંગુઠા મધ્યે જેટલા તાર થાય તેટલા તારી ચાસણી જાણવી ને જેમાં જેટલા તારી ચાસણી જોઇએ તેટલા તારની થાય એટલે ઉતારવી.

ખાંડ જમાવીને સાકર કરવાનો ઉપાય.

શેર એક ખાંડ લાવીને ધોઇને એરધ તારી ચાસણી કરવી પછી એક માટીનું કોરૂં વાસણ લાવીને તે વાસણમાં સુતરના તા

ચોરાડીને તેના છેડા બહાર રાખવા પછી તે ડોગલામા તે મા
સણી ભરવી ને તે ડોગબાનું મોહોડું બાંધવું ને તે ડોગલું જમી
નમાં ખાડો ખોદીને તેમાં ઉની ઉની રાખ ભરીને તે રાખમ
ડ્ડાના સુધી ને ડોગલુંડાટવું ને તરણ દીવશ સુધી તેમાં રાખવું
પછી તીજે દીવશે તે ડોગલું કહાડીને તડકે એક દીવશ ઉંધુ રાખ
વું પછી ખાજે દી શે માટી પલાળીને ચારે તરફ થર કરવો ને
ચાર ઘડી માટીનો થર રાખીને માટી ઉખેડી નાંખવી પછી તે ડોં
લું કોરૂં થાય એટલે એક થાળીમાં તે મુકીને હળવે રહીને ફોડવ
કાહડી નાખવાં ને તેમાં જમાવેલી શાકર જેમાં જોઈએ તેમ
વાપરવી.

એ સાકરના પારા અથવા પતરાં ખુબ ચોખી ચીનાઈ સાક
રના સરખા થશે તે સારે કાનેય વિગેરેના કામમા આવશે.

૧ મોતીચુરના લાડુ,

શેર એક ચણાનું વેસણ લેઇને તેમાં શેર ૦ા ઘી નાંખીને
મોહોવું ને પછી તેમાં પાણી નાંખીને ઘોળવુ ને કડાઇમાં શેર
એક ઘી મુકીને તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે કડાઇમાં ઝારામાં
વેસણ લઈને ઝીણા ઝીણા મોતી સરખા દાણા પાડવા તે ત
ળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કાહાડ
લેવા એજ રીતે વાંરવાર દાણા પાડીને જરાક લાલ થાય એટલે
કાહાડી લેવા પછી શેર ૪ ખડની ચાસણી કરીને તેમાં તે દા
ણા આખા ભાગી જરાક ચુરો કરીને નાંખીને મેળવવા, પછી
તેમાં મેવાનો મશાલો નાંખવો પછી જરાક ઠરે એટલે પપાશેરને
આશરે લાડુ વાળવા.

મેવાનો મશાલો.

૧ બદામ મીજો નવટાંક
૨ ચારોળી નવટાંક
૩ પીસ્તાં નવટાંક
૪ મરી તોલો ૧
૫ પુરના દાણા તોલો ૧
૬ સાકર નવટાંક

એ રકમો સુધારીને તઇયાર કરીને તે લાડુમાં નાંખવી મેવાનો મશાલો જેને જેટલો નજરમાં આવે તેટલો નાંખે છે. એનો કાંઇ બરાબર સુમાર નથી.

૩ કનસાઇના લાડુ

શેર એક ચણાનું વેસર લઇને તેમાં શેર ૧ ઘીનું મોહોવણ કરીને તેમાં પાણી નાંખી ગોળીને કડાઇમાં શેર એક ઘી પૂરીને તે વેસણ ઝારામાં લેઇને તે કડકામાં ઝીણી છીણી કળીએ પાડવી તે તળાઇને જરાક લાલ થાય એટલે તે કળીએ ઝારાથી કાહાડી લેવી એજ રીતે વારંવાર કળીયો કરી કાહાડવી પછી શેર ૪ ખાંડની પાચતારી ચાસણી કરીને કળીએ તેમાં નાંખવી ને મેવાનો મશાલો પણ તેમાં નાંખવો પછી જરાક ઠરે એટલે તેમાં મેળવીને આશરે પપાશેરના લાડવા વાળવા.

૨ લાકડસાઇના લાડુ.

શેર એક ચણાનું વેસણ પાણીમાં લેઇને ગોળીને, પછી કડાઇમાં શેર એક ઘી પુરીને તે વેસણ ઝારામાં લેઇને મોહોટી મોટી કળીએ પાડવી, તે તળાઇને ખુબ લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાહાડી લેવી. એજ રીતે કળીયો કરી કાહાડવી પછી શેર ૪ ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને પછી તે કળી ખુબ

ઝીણી ખાંડી ચાળીને દળ કરેલું હોય તે દળ તે ચાંસણીમાં ન ખવું, પછી મેવાનો મશાલો નાંખી; ઠરે એટલે મેળવીને ૫ શેરના આશરે લાડુ વાળવા.

૪ મહનોરના લાડુ.

શેર ૦ાા ને શેર ૦ાા શીંગોડાનો લોટ એકઠો મેળવીને શેર ૦ા ઘીમાં મોહોવો,ને પાણીમાં ઘોળીને કડાઈમાં શેર એક ઘી પુરીને લાકડસાઇના સરખી કળીયો કરી કાહાડવી પછી તે કળીઓ જરાક આખી ભાગી ખાંડીને શેર ૪ ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને તે કળીઓ તેમાં નાખવી ને મેવાનો મશલો પણ તેમાં નાંખવો. પછી તે મેળવીને ઠરે એટલે આશરે ૫ પાશેરના લાડુ વાળવા.

૫ મગની દાળની કળીના લાડુ

શેર એક મગ ભરડીને તે દાળ પાણીમાં પલાળવી. તે એક રાત રાખીને ધોઈને તમામ ફુકાં કાહાડી નાંખવા, તે સુકવી દેવી પછી તે સુકાએલી દાળનો દળીને લોટ કરવો. પછી મગદળના લાડુની રીતથી કળી પાડીને તેજ પ્રમાણે ખાંડની તેટલાજ તારી ચાસણી કરીને તેમાં એ કળી નાંખવી. પછી જરાક ઠરે એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને પપાશેરના લાડુ વાળવા.

૬ મગજના લાડુ.

શેર એક ચણાનું વેસણ લઈને તેમાં શેર ૦ા દુધ તથા એક ટકાભાર ઘી તે વેસણમાં નાંખીને મોહોવું, પછી કડાઈમાં શેર એક ઘી પૂરીને તે વેસણ તેમાં નાખવુ ને તળે તાપ કરીને શેકવુ તે તાવેતે હલાવતાં હલાવતાં શેકાઈને લાલ થાય એ

ટલે ઉતારીને પછી તેમાં શેર ૨ ખાંડ મેળવીને તેમાં મેવાને મસાલો મેળવીને પપાશેરને આસરે લાડુ વાળવા
શેર એક ચણાનું વેસણ લઈને શેર ૦। ઘીમાં મોહીવું. પછી પાણીમાં ખુબ ઘોળવું ને કડાહમાં શેર એક ઘી પૂરીને તે ઘોળે લું વેસણ ઝારામાં લઈને તે ઘીમાં મોતી જેવા દાણા ઝીણા ૧ ણા પાડવા તે તળાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લેવા પછી શેર ૪ ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરિને તે તળેલા દાણા તેમાં નાખવા પછી માસા ૨ કેસર લઈને તોલો ૧ દુધમાં ખુબ ઝીણું વાટીને તે પણ નાખવું ને જાયફળ વીગેરે મેવાનો મસા લો મેળવી ખુબ તાવેતાથીં હલાવી એક રસ કરીને એક કઠરોટમ લઈને સરખુ દાબવું પછી એક નાહાની થાળી લઈને તે ઉપરાં ઘુટીને સાફ કરવું પછી એક છરીથી ઉભા તણ તણ આંગળને છેટે કાપ પાડવા એ રિત બંને તરફ ચોરસ કાપ પાડવા પછી તે ઠરે એટલે તે ચકતાં ઉપાડવાં

૮ મેહેસુર પાક

શેર એક મેંદો લઇને શેર ૦। ઘીમાં મેહીને કડાહમાં શેર ૧। ઘી પુરીને તે મેંદો તેમાં નાખીને શેકવો તે હલાવતે હલાવતે શેકાઇને લાલ થાય એટલે ઉતારવો પછી શેર ૪ ખાંડની કુચ પડતી ચાસણી કરીને તે શેકેલું દળ તેમાં નાખવું પછી એક માસો કેસર જરાક જાયફળ તથા મેવાનો મશાલો નાખવો, ને તે ઠરે એટલે મોતી પાકની માફક ચકતાં પાડવાં.

---

૧ લોટ. ૨ ફીણવું,

૯ અમરૂત પાક

શેર એક ઘઉનો મેદો લાવીને શેર ૦ા ઘીમાં મોહીલો, પં છી તેમાં ઉનું પાણી નાખીને મુઠીયાં બાધવાં ને કડાઇમાં શેર એક ઘી પૂરીને એ મુઠિયાં તેમાં તળવાં તે લાલ થાય એટલે કાડી નાખીને દળ કરવું પછી શેર ૬ ખાંડ લાવીને પાંચ તારી ચાસણી કરવી ને તે દળ તેમાં નાખવુ ને મેવાનો મશાલો ના ખીને ઉપર પ્રમાણે ચકતાં પાડ઼ા.

૧૦ ગુદરે પાક

શેર એક મેદો લઇને તેને શેર એક ઘીમાં શેકીને લાલ કરે વો પછી તેમાં શેર બે ખાંડ નાખીને મેળવીને એક કઠરોટમાં ઠારીને મેવાનો મશાલો નાખીને ચકતાં પાડવા.

૧૧ મોહન થાળની સામગ્રિ.

પૂણો શેર ચણાના વેસણમાં શેર ૦ા મેદો મેળવીને શેર ૧ એકે શેર ૦ા દુધ નાખીને મોહીવુ' પછી કડાઇમાં ઘી દોઢ શે- પૂરીને તેમાં મોહીલો મેદો નાખીને શેકવો પછી તે શેકાઇને જ- રાંક લાલ થાય, એટલે તે ઉતારીને ૬ શેર ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરીને તે શેકેલું દળ તેમાં નાખવું, ને મેવાનો મશાલો પણ તે ચાસણીમાં નાખેલા ધાબમાં નાખીને મેળવવો પછી ઠરે એટલે બરફીની માફક ચકતાં પાડવાં,

૧૨ સાકરની રોટલી.

શેર એક સાકર લઇને ખુબ ઝીણી દળીને ચાળવી પછી તેની બરોબર બદામની મીજ લાવી સુધારીને ખુબ બારીક

બાંડીને એક રસો કરવો પછી સાકર તેમાં નાખીને એ બે રંગ મો એકઠી કચરવી, ને ઘઉંની કણક જેવી કરીને નહાના નહાના લુવા કરીને એક વેલણને જરાક ઘી ચોપડીનેજ ઉપર રોટલી વણવી હોય તે ઉપર પણ જરાક ઘી ચોપડવું, ને નહાની નહાની રોટલીઓ વણવી પછી મોહોટી કઠરોટમાં કાગળ પાથરીને તેમ- તે રોટલીઓ જોડે એક એકને અડે નહી એવી મુકવી પછી પ ઊપર એક બીજી કડરોટ ઊંધી ઢાંકવી પછી તે કડરોટ જેટલી હોમી હોય તેટલો પોહોળો દેવતા પાથરવો ને ચારે બાજુ એક એક ઈટનો કડકો મુકી ને તે કડરોટ તે ઊપર દેવતાથી અધર રહે એ રીતે મુકવાં ને ઉપર દેવતા પાથરવો તે અડધી ઘડી સુધી- તે ઊપર રાખવો પછી તે ઉપરનો દેવતા કહાડી નાખીને તે કડ રોટ ઉતારીને ઢંકેલી અનામત એકાંત રાખવી તે ટાડી થાય એટલે ઉઘાડીને જોશો તો તઈયાર રોટલી થએલી દેખાસે. પછી તે રોટ લીઓ તેમાંથી કહાડી લેવી, તે નઈવેદ ધરાને વાપરવી

૧૩ ખાજા કરવાની રીત.

ઘઉંનો મેદો શેર એક લઈને તે પાણીમાં કડણ બાંધીને ગે ળો કરવો પછી પાપડની રીતથી ખુબ કચરવો, તે કચરતે કચરતે ૦। શેર ઘી તેમાં સમાવવું પછી તેને કાચો પાકો તે સાટો કડ ઇમાં, નવટાંક ઘી લઈને શેકવો પછી સેર એક મેદાની કણક બાં- ધીને લુવા કરીને વણીને તેમાં સાટાનો ભુકો ભરીને લવો કર- વો પણ તે લુવાનું બાજુ વણીને ટચલી આંગળીથી અથવા ચી જથી હારો હાર કાંણા પાડવાં, સેર ૦॥ શેર લઈ કડાઇમાં ઘી

પુરીને ખાજાતળી કહાડવાં.

સાકરના "સકરપારા.

શેર એક મેંદો લઇને ૦ા ઘીમાં મોહાવો પછી પાણીથી કઠણ બાંધવો, પછી શેર એકના બે લુવા કરવા પછી વેલણથી જાડા જાડા વાણવા ને છરીથી કાપીને ત્રણ ત્રણ ખુણા પડે એવી તે કડકા કરવા, પછી કડાહમાં શેર એક ઘી પુરીને તે કડકા તળી કાહાડવા પછી શેર બે ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે કડકા તેમાં નાંખવા તે કાહાડી લેવા.

૧૫ ચંદ્રકળાની સામગ્રી,

શેર એક મેંદો લઇને શેર ૦ા ઘીમાં મોહાવો પછી પાણીમાં ખુબ ઘોળીને ખીરૂં કરવું પછી તે ખીરાનાં માસા બે કેસર એક તોલા પાણીમાં વાટીને તેમાં નાખવું ને વાલ ૧ બરાસ વાટીને તે પણ તેમાં નાંખવું, પછી એક વાડકીમાં શેર અઢેર ને આશરે ખીરૂ લઇને કડાહમાં શેર એક ઘી પૂરીને તેમાં તે વાડકીના ખીરાની થોડે થોડે ધાર કરવી ને તે તળાઇને લાલ થાય એટલે એક ઝારાથી કાહાડીને શેર બે ખાંડની ચારતારી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં બોળી કાહાડવું એજ રીતે શેર ૧ ના બે લએ માલપુવાની માફક કરીને ચંદ્રમાના સરખાં ગોળ ચકતા કરીને ચાસણીમાં પાવાં તેને ચન્દ્ર કળાની સામગ્રી કેહે છે.

ગળરની સામગ્રી

સેર એક મેંદો લાવીને સેર ૦ા ઘીથી મોહાવો ને પાણીમાં તેનું ખમીર ઘોળવું પછી કડાહમાં સેર સવા ઘી પુરીને તળે

ખુબ તાપ કરવો પછી તે ઘોળેલું ખમીર ફક વાસણમાં લઈને ઘેબરની રીતથી ઘીમાં રેડવું પછી તરીને ઉપર આવે એટલે આંગળ આંગળ ખમીર તે ઉપર છાંટવું તે વજનમાં ૦। શેરને આશરે થાય એટલે તે તાવેતાથી ફેરવીને બંને તરફથી તળાઈને સરખા લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કાહાડીને તે ઉપર નવટાંક પાએલા બુરાખાંડ વાપરવી એજ રીતે વાર વાર કરીને બબરની સામગ્રી થાય છે બીજી પણ બબરની સામગ્રી મેંદા ચોળાં મેવા કેસર તથા બરાસ મેળવીને પણ એજ રીતે થાય છે.

ઘેબર કરવાની રીત.

શેર એક મેંદા લઈને શેર ૦। ઘીમાં મોહીને પછી પાણીથી ખુબ કઠણ બાંધીને એક કડાઈમાં નાંખીને તે ગોળ ઉપર ઉના પાણીની ધાર કરીને ખુબ કેળવવો એજ રીતે ઉકતા પાણીની ધારમાં કેળવતે કેળવતે માલપુવાના જેવું ખમીર કરવું પછી કડાઈમાં એક શેર ઘી પૂરીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી એક કડછીમાં આશરે હોડ પાશેર ખમીર લઈને તે ઘીમાં રેડવું એટલે તે તરીને ઉપર પૂરીની માફક આવે તે ફેરવીને ઝારાથી કાહાડીને બસેર ખાંડની ચાસણી કરીને તે તળી કાહાડેલું ઘેબર તે ચાસણીમાં પાઈ કાહાડવું એજ રીતે વારંવાર કરીને ઘેબર થાય છે.

૧૮-૧૯-૨૦ ગુંજા કરવાની રીત

સેર એક મેંદામાથી સેર ૦। મેંદા લઈને કડાઈમાં નવટાંક ઘીમાં શીરાની માફક સેકીને લાલ થાય ફટલે એક બીજા વા

સણમાં કાહાડવો પછી તેમાં પાસેર ખાંડ તથા ૬ક ટકાભાર ખ સખસ તથા એક તોલો સુકુ ઝીણું બારીક છીણેલું ખોપરૂં એ સરવે તે સેકેલા મેંદાના દળમાં મેળવવું પછી સેર પૂણો રહેલો મેંદો પાણીથી બાંધીને કેળવીને કણક કરવી પછી તે કણક માંથી લુવો કરીને પૂરી વણવી પછી તે સેકેલા દળમાંથી ૦। તોલો લઇ તે વણેલી પુરી ઉપર મુકીને ગોળો કરવો, ને ચારે તરફ કાંગરી કરીને કડાઇમાં સેર-પુણો ઘી પૂરીને તે ગોળ કાંગરા કરેલાં ગુજા તળી કાહાડવાં, એજ રીતે સંજુરી, તથા ઘુઘરા વિ વિગેરે જે જે કરવું હોય તે મધે મશાલા સહીત સેકેલું દળ કરીને જેને જેવા ગમે તેવા ઘાટ કરવા પણ ઘીમાં તળાઇને લાલ થાય એટલે કાહાડવાં, એ રીતે ગુજાં તથા સંજુરી થાય છે ને સંજુરી નાહાની પૂરી સરખી કોરે કાંગરા કરીને થાય છે, ને ઘુઘરા બે બાજુ ઉપર ગોળ ને મધ્યે દાંડી રાખીને તેના ઉપર કાંગરા કરી થાય છે.

સાકરના માલપૂવા

સેર એક ઘઊંનો લોટ લેઇ ચાળી શુધ કરીને પાણીમાં ઘોળવો ને સેર એક સાકર પણ પલાળીને એમાં નાંખીને ઘોળવી, તથા તોલો ૦। આખા મરી નાંખવાં, પછી છાછર કડાઇમાં ઘી સેર સવા પૂરીને તળે ખુબ તાપ કરવો, પછી ઘોળેલું ખમીર એક વાડકીમાં લેઇ ને ઘીમાં રેડવું એટલે નાહાની રોટલી જેવડો માલ પૂવો થઇને ઉપર આવે ને જરાક લાલ થાય

એટલે તે માલપુવો ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કહાડવો, એજ રીતે વાડકીમાં આશરે દોઢ પાશેર ખમીર લઇને વારંવાર તે ઘીમાં રેડી તળી કહાડવું,

૨૨ ખાંડના માલપુવા

શેર એક ઘઉંનો લોટ લેઇને પાણીમાં ઘોળવો. ને સારી શુધ કરીને શેર એક ખાંડ તેમાં નાખીને ઘોળીને ખમીર કરવું. તે ખમીર ઉપર પ્રમાણે લેઇ માલપૂવા કરી કાડવા.

૨૩ ગોળના માલપુવા.

શેર ૧ ગોળ લેઇને પાણીમાં ઓગાળીને ગળવો પછી શેર એક ઘઉંનો લોટ લેઇને તે ગોળના ગળેલા પાણીમાં ખમીર કરવું ને ૦। પઇશાભાર આખાં મરી તે ખમીરમાં નાખીને, આશરે દોઢ પાશેર ખમીર એક વાડકીમાં લઇને છાછરે કડાઇમાં શેર એક ઘી પૂરેલું હોય તેમાં તે ખમીર રેડવું ને તે માલપુવો તળાઇને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી તે માલપુવો કહાડી લેવો, વારંવાર એજ રીતે કરેથી માલપુવા થાય છે, ને શેરે પુણોસેર ગોળના પણ માલપુવા થાય છે.

૨૪ હલવો કરવાની રીત.

શેર એક ઘઉં પાણીમાં પલાળી બે રાત પાણીમાં રાખવા પછી તીજે દીવસે તે પલાળેલા ઘઉં એક મોહોટી કથરોટમાં લેઇને પગેથી ખુબ ગુદીને તેનું સતવ કહાડવું તેમાં શેર શેર પાણી રેડીને ખુબ ચોળીને પછી એક ઝીણા લુગડાથી તે પાણી એક બીજા વાસણમાં ગળવું ને તે પળાલેલા ઘઉંને નીચોવીને કુચા કહાડી નાખવા પછી તે ગળેલા પાણીને ઠરવા દેવું

તે ખુબ ડરે એટલે ઉપર ઉપરથી નીતરતુ નીતરતું પાણી કહાડ નાખવું; પછી તે નીચે રહેલું તત્વ સુકવીને તેાળવું પછી શેર એ કે શેર ૧। ઘી કડાઈમાં પુરીને તેમાં તે તત્વ નાખીને શેકવું તે શેકતે શેકતે જરાક લાલ થાય એટલે ઉતારીને શેર ચાર ખાંડ ના કુચા પડતી ચાસણી કરીને તે સેંકેલું તત્વ તે ચાસણીમાં ના ખવું પછી તેમાં જાયફળ. જાવંત્રી બદામની ચીજે, ચારોળી સાકરના રવા એ શરવે મેવાનેા મશાલે નાખીને એક કડરેાટમાં ઠારીને ચકતાં પાડવાં,

૨૫ મરકી કરવાની રીત.

શેર એક અડદની દાળ પલાળીને એક રાત તેમાં રાખવી પછી બીજે દીવશે તે પલાળેલી દાળ વાટીને ફરીથી ઝાણી પરતવી પછી એક લુગડુ જાડુ ચામડી જેવું જરાક કાણુ પાડીને તે લુગડામાં એ પરતલું ખમીર લેઇને તે લુગડુ ઉપરથી એકઠુ પકડવુ પછી શેર એક ઘી કડાઇમાં પુરી ચુલે ચડાવેલું હેાય તેમાં તે લુગડામાં રાખેલું ખમીર નીચેાવવું પણ તે લુગડાને કાણેથી ધાર થાય, તે ધારના કુડાળાં પાડવાં. પછી તે લુગડાને કાણેથી ધાર થાય તે ધારના કુડાળાં પાંડવાં, પછી તે ચકરડાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાહાડીને બશેર ખાંડની ચાર તારી ચાસણીમાં બેાળી કહાડવાં.

૨૬ સુતરફેણી કરવાની રીત.

શેર ૪ કાડા ઘઉ લેઇને તેમાંથી ૨૨ એક ડુધીએા રવા કહાડવેા, પછી તે રવાનેા એક ગાડીએા ખુબ બાડીને નરમ કણક કરવી, પછી તે કણેકના લાકડીએા જેવા વાટા કરવા પછી ચેાખાનો લેા

શેર એક શેર અડધો ઘીમાં નાંખીને ખુબ શેકણો, પછી તે ઘીમાં શેકેલો ચોખાનો લોટ ને વણેલા વાટાને ચોપડવો, પછી પાંચ સાત વાટા એકઠા એકઠા કરીને તેનો એક વાટો વણવો ને તે વાટાને પણ શેકણો લોટ ચોપડવો પછી તે વાટો વણને વ ણને લાંબો લાકડી જેવો થાય એટલે ફરીથી બેવડો ચોવડો વા ળીને એજ રીતે ચોખાનો ચોપડીને વાટો કરવો એજ રીતે વા રંવાર પાંચ સાતવાર બેવડો ચોવડો વાળીને એજ રીતે ચોખાને લોટ ચોપડી વણીને વાટો કરવો એજ રીતે વાર વાર પાંચ સાત વાર બેવડો ચોવડો વાળી ચોખાનો લોટ ચોપડી વણીને વાટો કર વો પછી તે વાટો ખુબ પાતળો કરવો પછી કડાઇમાં ઘી શેર પુરી ને તળે તાપ કરીને તે વાટો પાતળો આંગળી જેવો વણીને મહી થી પાશેરને આશરેનું કિરણી જેવું ગુછગુ વાળીને તે ઘીમાં મુકવું તે તળાઇને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી કહાડીને શેર બે ખાંડની ચાર તારી ચાસણીમાં તે તળેલું ગુછગુ બોળી કહાડવું એજ રી તે ગુછગાં કરીને ઘીમાં તળીને ને ગુછગાં ઝારાથી કહાડીને ખાં ડની ચાસણીમાં પાક કહાડવું.

બરફિ કરવાની રીત,

માણ એક દુધ લાઇને કડાઇમાં નાખીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી તે દુધ તાવેતાથી હલાવતે હલાવતે તે માણ એક દુધ નો ૮ શેર માવો ઊતારવો પછી શેર ૧૨ ખાંડની ગોળી પડતી ચા સણી કરીને તે માવો એ ચાસણીમાં મેળવીને થાળામાં ઠારવો પછી ઠરે એટલે છરીથી કાપ કરીને બરફીના ચકતાં

પાડવાં.

પેંડા પતાસા રમકડાં.

મણ એક દુધ લાવીને ઉપર પ્રમાણે ૮ શેર માવો ઉતારવો, પછી ૧૨ શેર ખાંડ લઇને ગોળી પડતી ચાસણી કરીને એ માવો ચાસણીમાં નાખવો પછી હલાવીને ઠરે એટલે પપાશેરને આશેરે પેંડા વાળવા શેર ચાર ખાંડની ગોળી પડતી ચાશણી કરીને ઉતારવી પછી તે ચારણી ખુબ ઘુટવી પછી તેમાંથી ચાસણી લઇને પાથરેલાં લુગડાં ઉપર ટપકાં પાડશે તો પતાસાં થશે પણ એક પાટીયા ઉપર લુગડું પાથરીને ઉપર ઓળઓળ ચાસણીના ટપકાં પાડીને ઠરે એટલે તે પતાસા ઉખાડી લેવાં એજ રીતે પનાશા થાય છે ને એજ રીતે ચાસણી કરીને તે ચાસણી ઘુટીને જેવાં બીબામાં ભરે તેવાં રમકડાં થાય છે પણ લીલા રમકડાં કરવાંની પતાસાના જેની ચાસણી કરવી ને નકુર રમકડાં કરવા. પાંચ તારી ચાસણી કરવી.

જલેબી કરવાની રીત.

શેર એક મેદા લઇને તેમાં શેર ૦। ઘીનું મોહોવણ કરવું પછી પાણીમાં દીવશ ત્રણ સુધી રાખવા પછી તીજે દીવશે તે મેદાનો આટો ખુબ ઘોળવો પછી એક માટીની લોટી કાણી કરીને પછી કડાઇમાં શેર ઘી પૂરીને તે કાણી કરેલી લોટીઓ તે આથો ભરીને ઘીમાં તે કાણાથી તે આથાની ધાર કરીને ચોગડી રીતાથી મધે ગાંઠ પાડીને ચકઇડાં કરવા પછી તે ચકઇડાં તળાંઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડીને બશેર ખાંડની ચાર તારી આસણી કરીને તે ચકચકુ

તેમાં પાઇ કહાડવું એજ રીતે તે આથાન ગોળ ચકચાંરી તતળીને તે ચાસણીમાં બોળી કહાડવાં.

ઠોર કરવાની રિત.

શેર એક મેંદા લાવીને તે ના ઘીથી મોહીવો પછી પાણીથી ખુબ કઠણ બાંધવું પછી કડાઇમાં શેર ૧। ઘી પૂરીને પછી તેમાથી શેરના ચાર લેખે જાડા જાડા પુરીઓ જેવાં ઠોર વણવા, પછી કડાઇમાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝાંરાથી કહાડીને બશેર ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તેમાં તે ઠોર બોળી કહાડવાં, એજ રીતે ઠોર વળી ઘીમાં તળીને ખુબ લાલ થાય એટલે ચાસણીમાં બોળી કહાડવાં પણ તે તઇઆર થયેલા તારને એકજ તરફ ચાસણી પાવી હો સવા પાસેર ખાંડની ચાસણી કરવી, ને બંને તરફથી બોળી કહાડવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે બશેર ખાંડની ચાર તારી ચાસણીમાં ઠોર થાય છે.

શાસ્ત્રમાં લાડુ કરવાની રીતી લખે તેનો

શ્લોક ॥ ગો ધું મ ચુ ર્ણં ચ ઘૃ તૈ ર્વિ મિ શ્રં,
જે લ ન બં ધૃ ત પ ક્ક તં ચ ॥
પં ડ શ્ચ મિ શ્ર શ્ચ ગુ ડેન્ડુ કં.
પ તે ન ચુ ક્કં ક ત લા ડુ મે ત ત ॥ ૧

૩૧ ચુરમાના લાડુ

શેર એક ઘઉંનો લોટ લઇને તેમાં શેર ०। લખે ઘીનું મોહીંવણ કરીને પછી તેમાં પાણી રેડીને કઠણ બાંધવો, પ

કરી તે બાંધેલા લોટના મુઠીયાં બાંધવા. પછી કડાહમાં ઘી પૂરીને તળીને કહાડવા પછી તે મુઠીયાંને ખાંડી ચાળીને દળ કરવું પછી ભોય ઉપર માટી પાથરીને તેની ઉપર પાણી છાંટીને પતરાળાં પાથરવા પછી તે દળ એક મોટી કડરોટમાં લેઇને, તેમાં ઘી શેર ૧ા નાખીને પછી તે ઘીને દળમાં ભેળવવું, પછી ખાંડ શેર ૦ાા નાખીને તે ખાંડ પોચે હાથે હળવે હળવે તે દાળમાં ભેળવી, પછી તે દળમાં માવાનો મશાલો મેળવીને તેમાં શેરના ત્રણ ત્રણ લેખે લાડુ વાળીને તે પાથરેલા પતરાળામાં છુટા છુટા મુકવા, તે એક રાત રાખવા, પછી બીજે દીવસે તે લાડુ લેઇને એકાંત રાખવા.

એજ રીતે દળેલી સાકર મેળવીને પણ લાડુ થાય છે.

શેર ૧ લોટ નવટાંકીકુ મોહોવણ ઘાલીને પણ મુઠીઆ બ ઘી તળી ખાંડીને દળ કરીને શેર પાસેરીકો ગોળ ઘાલીને શેર એક એકશેર ઘી મેળવીને પણ લાડુ થાય છે, ને શેર એક લોટ નવટાંક ઘીમાં મોહોઇને તેનો એક રોટલો કરી શેકીને તામા જેવો લાલ કરીને તેનું દળ કરીને શેર દોહોડ પાશેરીકો ગોળ ને દોહોડ પાશેરીકુ ઘી ભેળવીને પણ થાય છે.

શેર ૧ લોટમાં પાશેરીકુ મોહોવણ ઘાલીને ઉપર પ્રમાણે મુઠીયાં કરી તળીને ખાંડીને દળ કરવું પછી તે દળમાં શેર એક ૦ા શેર ગોળ ને અડધો શેર ખાંડ એકઠી ભેળીને તેમાં શેર એક દોહોડ ઘી ભેળીને એક કઠરોટમાં બરફીની રિતથી ઠારીને તે ઠરે એટલે તે ઉપર ઊનુ કરીને ૦ાા શેર ઘી રેડીને ઉપર મેવાનો મશાલો ભભરાવો ને તે કઠરોટ હવામાં રાખવી, પછી

ખાજે દીવશે છરીથી કાપ કરીને ચકતાં પાડીને બરફી સુરમુ થાય છે.

એજ રીતે ઘી ગોળ મેળવીને કકરોટમાં ઢાંકીને તે ઉપર ખાંડ પાથરીને પણ એજ રીતે બરફી સુરમાના ચકતાં થાયછે

૩૨ શિ ા કરવાની રીત

શેર ૧ ધોળા ઘઉનો લોટ અથવા માવો લઇને શેર ઘીમાં નાખીને ખુબ શેકીને લાલ થાય એટલે શેર ૧ાા ખાંડ લેઇને તેનું બશેર પાણી કરવું ને શેર ૧ પાણી ખુબ ઉનું કરવું પછી તે સેકેલા શીરામાં ખાંડનું બસેર પાણી નાંખવું ને તે ઉનું કરેલું શેર ૧ સારૂ પાણી પણ તેમાં નાખવું, ને તળે ખુબ તપા કરવો પછી જરાક રહીને તે પાણી તેમાં સમઇ જાય એટલે ખુબ હલાવીને ઉતારવું સાકરનો સીરો પણ એજ સુમારે થાય છે.

શેર એક ઘઉનો લોટ શેર ૧ ઘીનો શેર ૧ ગોળ એ તણે ભાગ બરોબર સમભાગે લેઇને પણ એજ રીતે ગોળનો સીરો પણ થાય છે.

૩૩ કંસાર કરવાની રીત.

શેર એક ઘઉનો લોટ લેઇને તેને નવટાંક ઘીનું મોહોવણ કરવું રૂછી તે લોટ એક વાસણમાં પોચો પોચો દાગ પડતો ભરવો એજ રીતે જેટલા ફેરા તે લોટ ભરયો હોય તેટલા ફેરા તે વાસણમાં પાણી ભરીને આધણ મુકવું પણ જુના ઘઉ તથ કાઠા દાઉથખાની ઘઉનો લોટ હોયતો તેમાં તે લોટથી દોહોડુ પાણી તે આધણમાં મુકવું પછી તે આધણ ઉકાળીને ઉભરો

આવે એટલે તે ભરેલો લોટ એક આધણમાં ઓરવો, પણ તે આંધણમા નવટાંક ઘી ઉકળતાં નાખવું ને જરાક રહીને તે ઓરે લો લોટ ખુબ હલાવવો ને તે ઉપર નવટાંક ઘીનો દોરો દેવો. પ. છી ઉતારીને હલાવીને ખુબ એકશાન કરવા.

34 તલધારી લાપશી.

તલધારી લાપશી જરાક મોહોટા ફાડાં જેવો ઘઉ ભરડીને સીરાની રીતીથી થાય છે.

૩૫ દુધપાક કરવાની રીત

મણ ૧ દુધ લાવીને તેને કડાઇમાં નાંખીને ચુલે ચઢાવવું; પછી ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ ઉનું થઇને જરાક ઉકળે એટલે મણ એકેદોહોડશેર લખે ચોખા લઇને જરાક ઘીએમોહોવા. પછી દુધમાં નાંખવા પછી તે હલાવને હલાવતે તે દુધનો દુધપાક થ ય એટલે તાવેતાથી કોઇ વાસણ ઉપર ટપકુ મુકવું તે ટપકુ રે- લાય નહી એટલે જાણવું જે એ દુધપાક થયો, પણ મણ એક નો સાડીએકવીશેર દુધપાક થાય તેમાં છશેર લખે ખાંડ નાંખીને જરાક રહીને તે નાંખેલી ખાંડનો જુરસો સમે એટલે ઉતારવો પછી બદામની મીજો લાવીને ઉને પાણીએ પલાળી તે ઉપરના છોડા કાહાડી નાંખવા પછી તે મીજો નાંખવી ને એક તોલો જા યફળ જરાક દુધમાં ઘશી નાંખીને તેપણ તેમાં નાંખવું ને એક તોલો પુરવિદાણા જરાક ભરડીને તેમાં નાંખવા તથા દ્રાક્ષ, ચા રોલી વિગરે મેવાનો મશાલો નાખીને હલાવીને, નૈવેદ ધરાવી જમવું

૩૬ શિખંડ કરવાની રીત.

દુધનું દહિં જમાવીને ખાટું દિવશે તે દહીં એક લુગડામાં બાંધીને અધર લટકતું બાંધવું પછી તેમાંથી તમામ પાણી નીતરી જાય એટલે તે બાંધેલું દહી ખુબ છીણી નાંખીને એક આછા વસ્ત્રથી ગાળી કાહાડવું પછી તે જેટલું છાણેલું દહીં હોય તેમા શેર એકે અશેરીશેરી ખાંડ ચોખેલી મેળવવી, પછી જાયફળ બદામની મીજો વિગરે મેવાનો મશાલો નાંખવો ને એક માસો તેમાં કેસર દુધમાં ઘશીને નાંખવું, તથા એક વાલ બરાસ નાંખીને હલાવીને કલાઇના વાસણમાં અથવા કોરાં વાસણમાં રાખવો.

૩૭ બાસુદી કરવાની રીત

મણ ૧ દુધ લાવી તેને કડાહમાં નાંખીને ચુલે ચઢાવવું પછી તળે ખુબ તાપ કરવો, ને તે દુધ હલાવતે હલાવતે મણ એકે બારશેર તેરશેરને આશરે રેહે ને જરાક પાંદડી પડે એટલે ઉતારવું પછી તેમાં શેર એકે અશેર લજ ખાંડ શુધ કરીને નાંખવી ને મેવાનો મશાલો નાંખવો.

૩૮ મલાઇ કરવાની રીત

મણ ૧ દુધ લાવીને તે કડાહમાં નાંખીને ચુલે ચઢાવવું પછી તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ ઉકળીને તર બાઝે તે તર ઝારાથી ઉતારીને એક બીજા વાસણમાં લેવી એજ રીતે જરા જરા રહીને ઉકળતે ઉકળતે ઉપર જેટલી તર આવે તેટલી વારંવાર ઉતારી લેવી એજ રીતે એ દુધની તમામ તર ઉતારી લેવી પછી તે મલાઇમાં શેર શેરે ખાંડ મેળવીને દ્રાક્ષ,

આરોગી બદા ની બીજ વિગરે નાંખીને નૈવેદ ધરાવીને વાપરવી

૩૯ ખીર કરવાની રીત.

શેર એક ચોખ.નો ભાત રાંધીને તેમાં બશેર દુધ નાંખ વું ને એ દુધમાં તે પાણીથી રાંધેલા ભાત માઠી નાંખવો, ને જરાક ઉકાળીને ઉતારવી.

૪૦ સાદી પૂરી કરવાની રીત

શેર એક ઘઊંનો લોટ લઈને તેમાં દોઢેાડ નવટાંક ઘીથી મોહીને તે લોટની પાણીથી કઠણ કણેક બાંધીને ખુબ કેળવી પછી જરાક ઘી ચોપડીને નહાના નહાના લુવા કરીને પૂરીયો વ ણવી, પછી જમીન ઉપર પતરાળાં પાથરીને તે ઉપર આછી આછી નાંખીને જરાક વા સુકવણી કરવી, પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૧ પૂરીને બબે ચચારને આશરે પુરીયો તળાઇને લાલ થાય એટ લે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કાહાડવી.

૪૧ લોચાપુરી

શેર ૧ ઘઊંનો લોટ લેઈને જરાક ઘીનો હાથ દેઈને પછી તે લોટ પાણીમાં બાંધવો પછી તે કણેક ઘીમાં ડુંપી કેળવીને ક ણેક કરવી પણ તે કણક કેળવતે કેળવતે આશરે નવટાંક ને જાઝ ભાર ઘી સમાવવું, પછી તે કણેકના નહાના નહાના લુવા કરીને માઠી માઠી પાપડ જેવડી પૂરીયો કરવી પછી કડાઇમાં શેર ઘી પુ રીને તે પુરીયો તળી કાહાડવી.

શેર એક મેંદો લઇ ને તેને પાણીથી બાંધવો પછી તેને ઘી માં કેળવીને કણેક કરવી ને જરાક ઘીનો હાથ દેઈને પુરીયો વણવી પછી કડાઇમાં ઘી પૂરીને તે પૂરીઓ તળવી પાણ તે પૂ-

રીઓ તળવાની રીત જે પુરીઓ ઘીમાં તળવા મુકે તે તરીને ઉપર આવે એટલે તે કડાઇમાંથી ઝારાથી ભરીને ઘી તે ઉપર આવેલી પૂરી ઉપર છાંટવું એટલે તે પૂરી ફુલીને દડો થશે તે પૂરી ઝારાંથી કહાડીને એજ ખાજા વાસણમાં કહાડવી એજ રીતે સરવે પૂરીઓ તળીને થાય છે.

૪૨ દહીથરાં.

શેર ૧ મેંદો લેઇને તેને ૦। શેર ઘીથી મોહીલો પછી પાણીથી કઠણ બાંધીને નવટાંક ઘી તથા નવટાંક પાણીથી તે કણેક ખુબ કેળવી પછી તે કણેકના શેરના આ [illegible] લુવા કરવા. પછી તેની હાથેલી જેવડી જાડી જાડી પૂરીઓ વણવી પછી કડાઇમાં શેર સવા ઘી મૂકીને તે દહીથરાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લેવાં.

ખારીપૂરી—શેર મેંદો લેઇને તેમાં ૦॥ તોલો હળદર ને મોહોરા ૫ ,શાભાર મીઠું તથા જીરૂ વાક્રા પાંચ નાખીને તેમાં એકશાન કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે ઘી કણેક કેળવતાં નાખીને લુવા કરીને પૂરીઓ વણવી ને [illegible]ળી કાહાડવી.

એજ રીતે શેર ૦॥ મેંદાને ચાણા વેસણ એ બેને કેળવીને પણ ઉપર પ્રમાણે ખારી પુરી થાય છે,

૪૩ સુંવાળીઓ

શેર ૧ ઘઊંનો લોટ લેઇને તેમાં જઇ ત્રણભાર મોહોવણ નાખીને કણક બાંધીને ખુબ કચરવો, પછી કેળવીને નહાના નાહાના લુવા કરીને પાતળી પાપડ જેવી વણવી, પછી શેર એક ઘી કડાઇમાં લેઇને તેમાં તળી કહાડવી,

૪૮ ગુદરવડા કરવાની રીત

શેર એક ઘઉંના મેંદા કહાડીને આગાખજીના જેવા કઠણ બાંધવા પછી ઘીમાં તાપથી તળી કહાડીને તેને સુઇયાથી ઉપરની બાજુથી ખાજાની માફક કાણાંકાણાં પાડીને ખાંડની ચાર નાખી ચાશણી કરીને બોળી કાહાડવાં.

મઠીયાં.

સેર ૧ મઠના આ.ર દાળ દળીને ટકાભાર તેલમાં મોહણ ને પાણીએ કઠણ બાંધીને ખુબ કચરી કેળવીને લુવા કરી વણી ને તેલમાં તળી કાહાડવા. પણ સુવાળીઓ, પુરીઓ દહીંથરાં વગેરે હમેશાં પાંચે જાત સહીત વાપરવા સારૂ કેળના પાણીમાં અથવા દુધમાં બાંધીને કરે છે.

પાપડ

શેર ૫ અડદ સુધ ચોખ્ખા કરીને તેને તલે મા ના ને તડકે સુકવીને તેની દાળ ભરડવી પછી તડકે દિવસ બે સુધી રાખીને તે દાળ ત્રીજે દીવસે છડવી, તે સુધ કરીને લોટ કરવો પછી તે લોટમાં શેર ૦ા પાપડીઓ ખારો, તથા શેર ૦ા મીઠું તથા નવટાંક મરી દળીને તેમાં નાખવ તથા વાલ પાંચ હીંગ પણ તેમાં નાંખવી પછી સેર ૩ કેળનું પાણી ઉનુ કરીને તેમ તે લોટ કઠણ બાંધવો ને ગોળો કરવો, પછી એક લોઢાનો ઘાણ લઈને તે ઘાણે જરાક તેલ ચોપડીને એક લાકડાના મોહોટા ચોરસા ઉપર તે લોટનો ગોળો મુકીને ખુબ કચરવો, તે તેલ ચોપડી ફેરવીને એક એક ગોળા ઉપર ચારસે ચારસે ઘાણ મારવા પછી તે બાંધેલો લોટ ખુબ ખેંચી ખેંચીને કેળ-

રીને તેના વાટા કરવા પછી તે વાટામાંથી સુનરની દોરીથી કાપી ને ગુલ્લાં કરવાં પછી જરાક તેલનો હાથ વાહીને તે ગુલ્લું થાળી ઉપર મુકીને વેલણથી પાપડ વણવો, ને તે વણેલા પાપડ તડકે સુકવવો, એજ રીતે તમામ પાપડ વણીને તડકે સુકવવા પછી તે સુકાએલા પાપડ દસ દસ એકઠા કરી જરા વેલણથી વણી સાફ કરીને એક વાસણમાં ભરી રાખવા, પછી તે પાપડ જ્યારે જોઇએ ત્યારે કોયલાના દેવતા ઉપર શેકી વાપરવા, અથવા કડાઇમાં તેલ પુરીને તેમાં તળી કાહાડવા,

એજ રીતે ભુરા કોહોળાના પાણીમાં બાંધીને પણ પાપડ થાય છે તે મગની મોગરદાળ દળી લોટ કરીને પણ પાપડ થાય છે.

સવાપાશેર સાજીખાર લાવીને તેના નાહાના નાહાના કડકા કરવા પછી અધર એક લુગડાની ઝોળી બાંધીને તેમાં તે કકડા મુકવા, પછી શેર ત્રણ પાણી ઉકાળીને આંધણ જેવું કરીને તે ઝોળીમાં રેડવું, ને તે ઝોળી નીચે એક વાસણ રાખવું તેથી તે ઝોળીમાંથી સાજી ગળીને તે પાણી નીચેના વાસણમાં આવે પણ તે સાજીના કડકા તમામ ઓગળી જાય ત્યાંહાં સુધી વારંવાર તે નીચેના વાસણનું પાણી તે ઝોળીમાં રેડાને નીચે વાસણ રાખવું તે તમામ કડકા ગળી જાય એટલે શેર ૫ અડદનો અથવા મગનો લોટ લઇને તેમાં શેર ૦ા મીઠું નાંખીને તથા મરી નવટાંક તેમાં નાંખીને, હીંગ વાલ ૫ નાંખવી, પછી તે સાજીના પાણીથી, તે લોટ બાંધવો, પછી ઉપર પ્રમાણે કચરી વણી સુકવીને તેજ રીતે પાપડ થાય છે એ પાપ

ક ખાવાથી ખાસ રોગ પણ જાય છે.

સાલેવડાં કરવાની રીત—શેર એક ચોખાની કણકી દળીને તે લોટ બારીક કાહાડવો, પછી તેમાં મોહોટા પઇસાભાર મીઠું, ને અડધો તોલો દળેલાં મરી, ને એક પઇસાભાર બારીક ખાંડેલો એ સરવે નાંખીને એ બાફેલો લોટ ખુબ કેળવીને જરાક તેલનો હાથ દેઇને લુવા કરી વણીને, તે સાલેવડાં સુકવવા પછી તે સુકાએલાં જ્યારે જોઇએ ત્યારે શેકવાં અથવા તળવાં ને તે વાપરવાં.

૪૬ વડિયો.

શેર ૫ ચોળા બયડી દાળ કરીને તે દાળ એક રાત પાણીમાં રાખીને પછી બીજે દિવશે ધોઇને તમામ છોતાં કાહાડી નાંખવાં પછી નીસા ઉપર બારીક વાટીને ૦૧ આદુ અધોળ લીલાં મરચાં. એ પણ તે નીસા ઉપર બારીક વાટી મેળવવાં, પછી એક લુગડું પલાળી પાથરીને નાહાની નાહાની વડિયો મુકવી.

એજ રીતે શીંગોડા દળી માંહે મરચું મેળવીને પણ વડિયો થાય છે તે વડિયો જરાક ઘીમાં શેકી લાલ કરીને શિખંડમાં નાંખે તો તેનું નામ શિખંડવડા કેહેવાય છે.

વડિયોનું શાક કરવાની રીત—શેર એક વડિયો લઇને જરાક આખી ભાગીને ખાંડીને કડાઇમાં નવટાંક ઘી લેઇને તે વડિઓ તેમાં શેકવી તે શેકાઇને ખુબ લાલ થાય એટલે તેમાં શેર દોહોડ પાણી રેડવું પછી તે પાણી તેમાં સમાઇને જરાક નરમ રહે એટલે બે તોલા આંબલીનો રસો છાંટીને હલાવીને ઉતારવું.

૪૭ તવાપુરી.

શેર એક ઘઊંનો લોટ લઈને ઘીથી મોહીવો પછી તેને બાંધીને ખુબ કણેક કેળવીને પછી તેની મધે મેવાના મશાલા સહીત પુરણ ભરીને પૂરીઓ વણીને ઘેબરની અથવા માલ પૂવાની રીતથી પણ થાય છે.

૪૮ કચોરી.

શેર એક ઘઊંના લોટની કણેક કરીને ખુબ કેળવીને સં જુરીના જેવું પૂરણ કરી વણી તે પૂરણ મધે ભરીને તળી કુ- હાડીને કચોરી થાય છે.

૪૯ વેડમી.

શેર એક તુવેરની દાળ આધણમાં ઓરીને ચઢે એટલે તેમાંથી પાણી ઓસાવી લેવું પછી તે દાળ ખુબ વાટીને એક રસ કરવી, પછી તે દળમાં શેર શેર ગોળ નાખીને તેમાંથી જ રાક જુશ્શો ઉતરીને એક રસ થાય છે એટલે ઘઉના લોટની ક ણેક બાંધી કેળવીને તેની રોટલી વણીને તે તુવેરની દાળને ગો ળનું કરેલું પૂરણ તે રોટલીની મધે ભરી તવા ઉપર નાખી બ ને તરફ ફેરવીને શેકી લાલ કરીને ઉતારી લેવી, તેને વેડમી કહે છે, ને તે મધે પુરણ ભરીને કરી એટલે તેનું નામ પુર- ણ પૂરી પણ કહે છે.

૫૦ ૫૧ ૫૨ મીઠી થુલી

શેર એક ઘઉની થુલી ભયડીને તેને ઝાડકી સુધારીને ન વટાંક ઘીમાં શેકીને લાલ કરવી પછી તે થુલી કણસારની રીતે ભરીને દાહોડા આધણમાં ઓરીને ભાતની રીતિથી થાય છે,

એ રીતે થુલી કરીને માંહી શેરે અછેર ખાંડ અથવ શેરે દોહોડ પાસેરશકો ગોળ નાખીને કરે તો તેનું નામ મીઠી થુલી કરીને કહે છે.

એજ રીતે થુલી શેકીને દાળમાં એકઠી મેળવીને કરે તો-તેની ખીચડી પણ થાય છે.

૫૩ ભાખરીઓ

શેર એક ઘઉંનો લોટ લઈને નવટાંક ઘીમાં મોહોવે, પછી તે લોટ અછેરને દોહોડ નવટાંક પાણીમાં કણેક કઠણ બાંધવી પછી તેના એકના ચાર લેખે લુવા કરવા ને તેને જરાક ઘી ચોપડીને વેલણથી જાડી જાડી ભાખરીઓ વણીને ચુલે તવો ચડાવી તળે તાપ કરીને તે ભાખરીઓ તવામાં નાખવી જરાક રહીને ફેરવવી પછી તે ભાખરી તવેથી ઉતારીને દેવતાના અંગારા ઉપર શેકવી તે શેકાઈને ખુબ લાલ થાય એટલે કહાડી લેવી પણ તે ભાખરી શેકતે દાઝાનો દાગ પડવા દેવો નહી.

એજ રીતે તેલના મોહોવણમાં પણ થાય છે,

૫૪ બાટિયો

શેર એક લોટ ઘઉંનો લઈને તેમાં જરાક ઘીથી મોઈને ઉપર પ્રમાણે શેરના આઠ લેખે લુવા કરીને મધે જરાક અંગુઠો દાબી શેર એકે છાણાં શેર ૪ લેઈ ખડકી આટ કરવો, પછી તેમાં દેવતામાંમુકી બાળીને પાકા અંગારા થાય એટલે તે દેવતા મુકી બાળીને પાકા અંગારા થાય એટલે તે દેવતા જરાક જુદિને તે બાટિયો એ ઊપર મુકીને ઘણી તાકીદથી ફેરવીને સેકવી, ને જરા

દાંઝવાનો ડાગ પડવા દેવો નહી, ને તે ફેરવીને લાલ તાંબા સરખી થાય એટલે ઉપરથી ઉતારીને તે દેવતા કચરી જુદા કરીને તે બાટીઓ તે દેવતામાં ભારવી, ને અડધા ઘડી પછી કહાડી ને ખંખેરી મસોતે લુહીને પછી શેર એકે દોઢ પાસેર અથવા ૦॥ શેર ઘી લઈને તે બાટિયો જરાક મચપડીને તે ઘીમાં ખુબ દાબી કહાડવી, એજ રીતે બાટિયો થાય છે.

૫૫ ઢોકળીયો

શેર ૧ એક ઘઉંનો લોટ લઈને તેમાં એક પઈશાભાર મીઠુ-તથા ૦। પઈશાભાર કાળા મરી નાંખીને, નવટાંક ઘીનું મોહોવણ કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે પાણીમાં બાંધીને લુવા કરીને જરાક હાથેળીમાં દાબીને તે દાળ ચડે એટલે તેમાં મશાલો નાખતી વખત તે ઢોકળીઓ તેમાં નાખવી ને તે દાળ ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી, તે જરાક ટાઢી થાય એટલે તે ઢોકળીઓ કહાડી લેવી એજ રીતે ફક્ત મરચા મીઠામાં પણ થાય છે,

રોટલીઓ કરવાની રીત—શેર એક ઘઉંનો લોટ લઈને તેની પુણોશેરને નવટાંક પાણીમાં કેળવીને કણેક કરવી પછી ૧ ના ૧૪ લેખે લુવા કરવા પછી તે લુવા એક બાજુથી જરાક તેલમાં બોળીને બાજરીનું દળેલું અટામણ હોય તેમાં તે લુવા ડાબી કહાડવા પછી બબે લુવા એકઠા કરીને રોટલીઓ વણવી પછી તે રોટલી તવા ઉપર શેકીને ઉછાળવી એટલે તેના બને પડ જુદા થશે તે રોટલી ઘીમાં બોળી કહાડવી.

શેવો કરવાની રીત—શેર ૧ મેંદો લઈને પુણોશેરને નવટાંક દુધમાં ખુબ કેળવીને કણેક બાંધવી પછી એક સાંચા જરા

ક ગોળ પડતો પાટલો લેઇને તે ઉપર કણેકનો લાઓ લેઇને શે વો વણવી તે એક છાબડી ઉપર લુગડું બાંધીને તે ઉપર આં-કડા પાડીને સુકવવી.

શેર ૧ શેવો લેઇને બશેર પાણીનું આધણ મુકીને ખુબ ઉ કાળીને ઉભરો આવે એટલે તેમાં તે શેવો નાખવી પછી જરાક રહીને ઉતારીને ઓસાવી નાખવી પછી એક થાળીમાં લેઇને શેર દોહોડ પાસેર ખાંડ ને દોહોડ પાસેર ઘીમાં મેળવીને નઇવેદ ધ-રાવીને લેવી.

(શેવોનો બીરંજ) શેર ૧ શેવો લેઇને ઘીમાં સાતલવી પછી જરાક સખત રાખીને ઓસાવવી પછી વાસણમાં વરાળ કહાડી નાખવી પછી લવીંગનો વઘાર મુકોને કેસરનો પટ દેવો ને વઘાર મુકેલામાં તે શેવોના ભાગ તણ કરીને તળે ઉપર તણ પટ ખાંડના દેઇને ત્રણ ભાગે ખાંડ મેળવીને પછી તળે ઉપર દેવ તા કરીને તઇયાર થાય એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને ઉતારવી પછી બરાસે અગર વિગરે નાખવો એ રીતે શેવોનો બીરંજ થાય છે.

ધારી પૂરી કરવાની રીત—મેંદાની કણેક કરીને સેર એ-કે પાસેર માવો, પાસેર ખાંડ અધોળ છિણેલુ ઓપરૂં ને એક તો લો ખસખસ એ સરવે એકઠું કરીને તે કેળવેલી કણેકનો લુ-વો કરી વણીને તે ઉપર પુરણ પોળીની રિતે તે માવો એમાં મુકી પુરી વણીને તળી કહાડવી.

એ શિવાય ઘણીકચિજો બને છે, પણ એક એકના રિતી થી થાય છે.

કમોદના ભાત

શેર એક કમોદના ચોખા લઇને તેને ખુબ ધોવા પછી એ
ક તપેલીમાં તે ચોખા નાંખીને તેમાં પાણી રેડવું પછી તેમ
તે ચોખા બરાબર કરીને તે ચોખા ઉપર ઉભી આંગળી પુર પા
ણી મુકીને તે તપેલી ચુલે ચઢાવી ઢાંકીને તળે ખુબ તાપ કરી
ને ચઢે એટલે તે ભાત ઉતારવેા.

મેવાભાત.

શેર ૧ કમોદના ચોખા લઇને નવટાંક ઘી કડાઇમાં લઇને
તેમાં તે ચોખા શેકીને લાલ કરવા પછી એક તપેલીમાં તે ચે
ખાથી બમણું ભરીને પાણી મુકવું તે આધાણ આવે એટલે
ચોખા તેમાં નાંખવા ઉકડીને છુટા થાય એટલે ઉતારવા પછી
એક છાબડીમાં ધોઇને લુગડું પાથરીને તેમાં તે નાંખવા, તે
બે ઘડી રહીને જરાક કોરા થાય એટલે તે માંહે નવટાંક બદામ
ની મીંજે વાલ બે કેસર જરાક દુધમાં ખુબ વાટીને સરવે મે-
વાના મશાલામાં મેળવીને તે મેવાનો મશાલો એ ભાતમાં મેળ
વવો પછી બશેર સાકરના ચારતારી ચાસણી કરીને તે મેવા
ભાત તેમાં મેળવવો પછી એક કથરોટમાં ઠારીને નાહાના નાહાનાં
ચકતાં પાડવાં.

શિખંડ ભાત.

એજ રીતે કમોદના ચોખા ઘીમાં સાંતળી ભાત કરીને મે
વા ના મશાલા સહિત દહીંમાં મેળવે તે દહીભાત કહે છે.
એજ રીતે તઇયાર ભાત કરીને શિખંડમાં નાંખે એટલે તે
ને શિખંડભાત કહે છે.

કેસરી ભાત ૧

શેર એક કમોદના ચોખા લઇને જરાક ઘીમાં સાંતળીને ઉપર પ્રમાણે આંધણમાં ઓરિને છુટા ભાત થાય એટલે જરાક કડક રાખીને ફક વાસણમાં ખુલ્લો કરીને જરાક ટાહાડો થાય એ ટલે તે ચોખા લીંબુના રસમાં કેસરથી રંગવા પછી લવીંગથી વ ઘાર મુકીને તેમાં નાંખવો ને તેમાં કોરી ખાંડ નાંખવી ને તળે ઉપર ઢાંકીને દેવતા ભરીને ચહડે એટલે ઉતારવો પછી તહાડો ક રી મેવાનો મશાલો નાંખવો એ રીતે કેસરિયો ભાત થાય છે પછી તેમાં બરાસ, અંબર વિગરે નાંખે છે ને ઇસ્વરને અરપણ કરીને આરોગે છે.

કેસરિયો ભાત ૨

ઉપર પ્રમાણે ચોખા ઘીમાં સાંતળીને ભાત થાય એટલે લી બુથી કેસરમાં રંગી લવીંગ તથા તજનો વઘાર કેઇ ખાંડની પ તાસાની સરખી ચાસણી કરીને તે રંગેલો ભાત તે ચાસણીમાં મેળવીને મેવાનો મશાલો બરાસ અંબર વિગરે મેળવીને પણ કે સંરિયો ભાત થાય છે.

બિરંજ કરવાની રિત

શેર ૧ કમોદના ચોખા લેઇને ઉપર પ્રમાણે નવટાંક ઘીમાં સાંતળીને કાહાડી લેવા પછી શેર ૦॥। ચણાની દાળ લેઇને તેને ઘણુ જરાક ઘીથી સાંતળવી પછી ઉભી આંગળી ભરીને પાણીનું આધણ મુકીને તે આધણ આવે એટલે તે દાળ તેમાં નાખવી પછી તે દાળ જરાક ચઢે એટલે તે સાંતળેલા ચો ખા તેમાં મેળવીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ૨॥ શેર બીરંજમાં

પુષ્પા ત્રણ જ્યભાર મીઠુ નાખવું પછી ચઢીને તયાર થાય એટલે તેમાં અડધો શેર ઘી નાંખવું મેવાનો મશાલો મેળવીને, ઉતારીને, લવીંગ તજનો વઘાર કરવાનો ને એક વાલ બરાસ નાંખવો પણ એ ભારંજના આધાણમાં એક માસો વાટેલું કેસર નાખવું ને બે વાલ હળદર નાખવી.

સમસ્ત દાળો વિષે.

૧ તુવેરની	૪ મઠની દાળ	૭ મસુરની દાળ
૨ અડદની	૫ ચોળાની	૮ બાજર વિગરે
૩ મગની	૬ ચણાની	ની દાળ

ઉપરની દાળો સરવેમાંથી જે જે દાળ કરવી હોય તે તે દાળ કરવા સારૂ સેર એકે ૪ સેરને આશરે પાણીનું આધાણ મૂકવું પછી તે આધાણ આવે એટલે તે દાળ તેમાં ઓરીને તળે, ખુબ તાપ કરવો પછી એ દાળ ચઢીને ગળે એટલે તે દાળ હલાવીને આંટી નાખવી, પછી કડછીથી જોવી તે જો જાડી હોય તો જેવી જોઇએ તેવી થાય તે સુમારે પાણી રેડવું ને એક માસો દળેલી હળદર નાખવી ને ૭ પઇશાભાર શાકનો સારો મશાલો નાખવો ૩ા પઇશાભાર મીઠુ નાખવું ને જરાક આદુ ને લીલું મરચુ, ખાંડીને તેમાં નાખવું એ દાળ ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી, પછી એક કડછીનું ચાટુ દેવતામાં તપાવી તેમાં એક પઇશાભાર ઘી અથવા તેલ મુકીને તેમાં એક રતી હીંગ તથા આખા લાલ મરચાં બે એ વઘારમાં મુકીને તે દાળ વઘારવી પછી એક ચપટી ભરીને ગરમ મશાલો નાખીને તેલા તણ આંબલીનો રસો નાંખવો,

એજ રીતે અડદની દાળ પણ થાય છે, પણ તે દાળમાં ધાણા, જીરૂ. ને રાઇ એ રકમો વઘારમાં આવે છે.

ઝાલરની દાળ શેર એ પાણીમાં ઓરવી તે ચડે એટલે ઓસાવીને ૧ાા તોલો મીઠું જરાક મરચુ મેળવીને એક પઇશાભાર ઘીમાં જરાક હીંગ મરચુ મૂકીને વઘારવી ને જરાક અજમો નાખીને ઉતારવી.

તુંવેરની દાળ ચઢે એટલે ઓસાવીને મોટા પઇશાભાર મીઠુને મરચુ મેળવીને હીંગ મરચામાં વઘારવી.

એજ રીતે મઠની દાળ પણ થાય છે પણ મઠની ને મગની દાળમાં ખટાઇ જોઇએ ને આખા ઝાલર, વટાણા, ચણા, મગ મઠ ચોળા વિગરે આખા તળવા તે ઉપર પ્રમાણે બાફીને વઘારવા.

જે જે દાળ જુની હોય અને ચહડે નહીતો તેમાં પાપડીયો ખારો ૦ પઇશાભાર નાખવો અથવા ખાખરાનું પાંદડું સુકુ નાખવુ અથવા એક સોપારીનો કડકો નાખવો એટલે તે દાળ ચહડીને ગળી જશે.

---

૬૨ સમસ્ત કહડિયેા કરવાની રીત

૧ છાશની કડી ૫ કોકમની
૨ મઠાની ૬ વડિપેાની
૩ [illegible]હીની ૭ આસામાણની
૪ આંબલીની ૮ કેરીઓ વિગરેની

ઉપર લખેલી કડીઓમાંથી જેવી કહડી કરવી હોય તે રકમ સૌ સુધારીને પછી શેર ૧ છાશ લેઇને તેમાં એક તાલા ચણાનું વેસણ ને મોટા પઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને બજીશાંનેા મશાલેા ને ના તાલા આદુ અથવા ા તાલા સુઠ એ-સરવે તે છાશમાં મેળવીને પછી એક પઇશાભાર ઘીમાં જરાક મેથી, ધાણા, જીરૂ, રાઇ તથા લાલ મરચું એ સરવે વઘારમ મૂકીને તે છાશ વઘારવી પછી ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી પણ તે કહાડી વઘારતે મીઠાં લીંબડાના પંચ પાન નાખવાને તે કહાડી ઉકળતે નવટાંક ગેાળ તેમાં નાખવેા.

ફુદીના, કોથમીર, અજમાનાપાન એ સરવે કહડીઓમાં નખાય છે પણ જે નાખવી તે એક ચીજ નાખવીને તેમાં બાજી ચીજ મેળવે તેા તે બંનેનેા બગાડ જાણવેા માટે જેમાં જે ચીજ જોઇએ તેમાં તે ચીજ નાખવી.

વડીયા લેઇને જરાક ઘીમાં શેકી આખી ભાગી કરીને છાશમાં મેળવીને ઉપર પ્રમાણે વઘાર કરી ઉકાળી ઉતારવી.

એજરિતે સરવે કહડીઓ થાય છે, પણ કોકમની તથા આંબલીની કહડીમાં જરાક ગેાળ જાસ્તી જોઇએ, ને છાશ દહીમઠા વિગરેમાં ખટાશ જાસ્તી હોય તેા તેને સુમારે પાણી રેડવું. ને બાકીરિઓમાં સુઠ જાસ્તી જોઇએ, પણ ઘણું કરીને સરવે કહડીઓ, સરવે લેાટમશાલાઓમાં થાયછેતે એકજ રીતથી ઉકાળીને ઉતારવી

૬૩ ખિચડિયો.

શેર ૧ ખીચડી ૪ સેર પાણીના આધણમાં ઓરીને માહે ટા પઈશાભાર મીઠું નાખીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉ તારવી.

સેર ૧ આખા ઘઊં પહલાળી ખાંડીને ૪ શેર પાણીના આં ધણમાં તે ખીચડો ઓરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવો ને બાજરી- ની ખીચડી પણ એજ રીતે થાય છે, ને કોદરીની તથા તાંદળાની પણ એજ રીતે થાય છે.

૬૪ ઢોકળાં.

શેર એક અડદની દાળ પહલાળીને વાટવી પછી તેમાં ૧ તોલો ભજીયાંનો મશાલો નાખીને અડધો તોલો આદુ ને જરા- ક લીલાં લાલ મરચાં એ સરવે તેમાં મેળવીને પછી એક નહાની થ ળી લેઈને તે થાળી એક તપેલામાં શેર ૧ પાણીમાં ઇટોના ક- ડકા મુકીને તેમાં પાણીથી અધર રહે એ રીત થાળીમાં ૦ા શેરને આસરે ખીરૂ પાયરીને થાળી તેમા મુકવી પછી ઊપર ઢાકી તળે ખુબ તાપ કરવો તે ચઢે એટલે તે થાળી કહાડી ઠંડા કરીને તે ચકતાં ઉખાડી લેવાં.

અડદની દાળ, ને ચોખાની કણકી એ બેને દળીને એ ક રાત પલાળીને એજ રીતે ઢોકળાં થાય છે તેને ઇનડાં પણ કહે છે.

પુડા કરવાની રીત.

શેર એક ચોળાની દાળ પલાળીને વડીઓની રીતથી વાટી

ખી' કરવું પછી ચુલે તવો ચઢાવીને તેલનું પોથુ ફેરવીને આ-શરે પાશેર ખીરૂં તે તવા ઉપર પાથરવું ને તે રોટલી જેવો રોટલો કરવો ને તેલનું પોથુ ફેરવવું પછી ફેરવવો તે ચઢે એટલે ઉતારવો એ રીતે પૂલા થાય છે પણ આદુ લીલાં મરચાં મોહોટા પઇશાભાર મીઠુ ને જરાક ભજીયાંનો મશાલો એ સરવે મેળવીને તેલમાં તળીને તવા ઉપર થાય છે.

સમસ્ત રોટલા કરવાની રીત

૧ બાજરીના રોટલા	૫ બાવટાના
૨ જવારના	૬ કોદરાના
૩ જવના	૭ કાંગના
૪ મકાઇના	૮ ચણા વિગરેનાં

ઉપર લખેલી ચિજો સરવે સુધારેલ દળી લોટ કરીને આશરે ૦॥। પાણીમાં બાંધીને ખુબ મસલવો પછી તેનો અદ્ધરને આશરે લુવો કરવો ને ચુલે તવો ચઢાવીને તળે તાપ કરવો તે તવો તપે એટલે એક પાણીનું ટપકુ પાડવું તે ટપકુ પડતાં પેહેલુ બળી જાય એટલે તે લુવો હાથે ટીપીને અથવા થાળીમાં દાબીને રોટલો કરીને તે તવા ઉપર નાખવો ને તળે ધીમો તાપ કરીને તે રોટલો જરાક ચઢે એટલે ફેરવીને ઊતારવો ને-ઇવતાના અંગારા ઉપર ખુબ શેકીને લાલ કરવો એજ રીતે રોટલા થાય છે પણ એ રોટલાનો લોટ બાંધતી વખતે એક પઇશાભાર મીઠુ નાખવું.

તે શીવાય ઉપર પ્રમાણે લોટ લઇને તેમાં બે આંગળાં ભરીને ભજીયાંનો મશાલો તથા એક પઇશાભાર મીઠુ નાખવું પ

ફી ઉપર પ્રમાણે પાણીથી બાંધીને રોટલો કરવો પછી તવા ઉ
પર તેલનું પોથુ ફેરવીને તે રોટલો તે ઉપર નાંખવો તે નીચે
મધુરો તાપ રાખીને તે બાજુ ચડે એટલે ફેરવીને બીજી બા-
બાજુથી તવા ઉપર નાખવો ને ફરીથી તે રોટલાની કોરે ચારે
તરફ તેલનું પોથુ ફેરવવું પણ તે રોટલો કરતી વખતે આંગ-
ળીથી મધ્યે કાણું પાડવું ને તે કાણેથી પણ તેલ મુકવું તે રોટ-
લો તળીને લાલ થાય એટલે બન્ને તરફથી ખરો કરીને ઉતારવો

એજ રીતે વાણીઆ બ્રાહમણમાં કોઇ વખત ગામ જવું
હોય તે વારે દુધમાં બાંધીને મશાલો મેળવી તળીને કરે છે તે
રોટલા પાંચે વસ્ત્ર સહીત આરોગે છે જે જે વસ્તુ દુધમાં બાંધે
થી બને છે તે એજ રીતે કામમાં આવે છે.

ઉપર લખેલાં પકવાન સામગ્રિયો સાધારણ રસોઇઓ એ
સરવે કરવાની રીત રચિ છે પણ તે સીવાય ઘણીક બીજી થા-
ય છે તેનો સુમાર નથી પણ તે સરવે એક એકની રિતીથી
થાય છે માટે ઝીણી નજરથી તપાસ કરીને જોશો તો એ બા-
કી રહેલી સરવે ચિજો એક એકના આધારથી એજ રીતે
થાય છે.

દોહોરા

રચના રચિ પકવાનની, ક્રિયા કરવાની જેહ;
વિવિધ રીત્યે વર્ણવી, ઉતમરામે એહ.

ભાગ ત્રીજો

૧ રાઇની કેરી

માણુ એક સારી મોહોટી કેરી લાવીને જરાક પાકા જેવી થાય એટલે તે કેરીને કાપીને ચાર ચાર અથવા આઠ આઠ કટકા કરવા પછી તે કાપેલા કડકા ઉના પાણીમાં ધોઇને તે એક-માટલામાં ભરવા તેમાં ચારશેર મીઠું નાખીને મેળવવું ને ત્રણ દિવસ તે મીઠામાં તે કડકા રાખવા પછી તે કડકા કહાડી કોરા કરીને તડકે સુકવવા તે ત્રણ દીવશ સુધિ સુકવીને પછી શેર ૪ રાઇ લાવીને પછી જરાક પાણીએ કરમાવીને તડકે સુકાંવી પછી તે રાઇ ભયડીને, ઝાડકીને છોડાં કહાડી નાંખવા પછી તે રાઇ ખુબ ખાંડવી પછી એક મોહોટી લાકડાની કડરોટમાં લઇને તેમાં શેર પાણી નાખીને રાઇ ખુબ ફીણવી પછી તે ચારશેર રાઇમાં શેર ૫) શરસિયું નાખીને ફરીથી તેપાણીમાં ફીણેલો રાઇ એ સરશિયામાં પણ ખુબ ફીણતા શેર ૫ ગોળ એકઠો ફીણવો પછી તે કેરીઓના કડકાં તેમાં નાખવા તથા શેર ૫ ખાંડ નાખવી ને શેર અડધો હળદર ને શેર મરી નવટાંક જીરૂ એ સરવે તેમાં નાખી મેળવી રગદોળીને એક પારચમાં તે રગદોળેલા કડકા ભરીને તે ડુબે એટલુ સરશિયું ભરવું પછી તેનું ત્રણ દીવશ સુધી મોહો બાંધી રાખવું પછી ત્રીજે દીવશે તે અથાણું તળે ઉપર કરવું એ રીતે તીજે તીજે દીવશે તળે ઉપર કરતાં રેહેવુ તે એક મહીના પછી પંદર, દીવશે, એકવાર, ફેરવવું. એ રીતે હમેશાં ફેરવવું.

દક્ષિણી રીતથી અથાણું કરવાની રીત.

૧૨૦ કેરી લાવીને ઉના પાણીમાં ધોઇને ઉભી ચાર ચ
ર ચીરો એકઠી એક બાજુ વળગી રેહે એ રીત કાપવી પછી
ઉપર પ્રમાણે તરણ દીવશ મીઠામાં રાખી સુકવીને ઉપર પ્રમાણે
રાઇ તઇયાર કરીને તેમાં ભરવી ને સરણીયામાં ડુબાવવી.

ચાંપા કેરી કરવાની રીત.

મણ ૧ કેરી લાવીને તેની ચાર ચાર ફાડયો એકઠી વળ-
ગી રેહે એ રીતે કાપવી, ને ખુબ ઉના પાણીમાં ધોઇ નાખીને
શેર ચાર મીઠામાં તરણ દીવશ રાખવી પછી તેમાંથી કાહાડીકે-
રી કરીને ઉપર પ્રમાણે શેર ૪ સુધારીને વેણવી પછી ઉપર
પ્રમાણે ગોળ વિગરે મેળવીને તે કેરીયોમાં ભરીને પારચ
માં ઘાલીને સરણીયામાં ડુબાવવી, ને ઉપર પરમાણે હમેશાં
ફેરવવી.

મેથીયાં કેરી.

મણ એક કેરીયો લાવીને ઉપર પ્રમાણે કાપીને ચાંરશેર મી-
ઠામાં ઉપર પ્રમાણે રાખવી પછી શેર બે મેથી સરસીયામાંશેકીને
પાશેર મરચાં ત ા પા પઇસાભાર હીંગ એ બે ચીજો જરા-
ક તેલમાં શેકવી પછી એ સરવે ખુબ ખાંડીને ઉપર પરમા
ણે રાઇ તઇયાર કરીને ખુબ ફેરવવી પછી મેથી વિગરે સર
વે ચીજો તેમાં મેળવીને જરા તરણ ભાર ગરમ મશાલો નાખ
વો, એ સરવે કેરીયોમાં ભરીને તે કેરીઓ તેલમાં અથવાસર
શયામાં ડુબાવવી.

ખારેકાનું.

માણ ૧ ખારેકા લાવીને એકુ પોહોર પાણીમાં પલાળીને કોરી કરવી, પછી શેર ૧ મીઠામાં ૧ રાત રાખવી, પછી બીજે દીવશે ૩ શેર રાઇ ઉપર પ્રમાણે સુધારી ફેણીને તે ખારેકા તેમાં મેળવીને સરસીયામાં ડુબાવવી.

લીંબુનું અથાણું.

માણ ૧ લીંબુ લાવીને તેની ચાર ચાર ફાડો કરવી પછી શેર ૨ મીઠું, શેર ૦ાા હળધર, શેર ૦ાા મરચાં, પાતોલો હિંગ એ સરવે મશાલો ચોખ્ખા પાશેર એરંડીયામાં મોહીને તે મશલો લીંબુમ ભરવે. પછી તે લીંબુ પારચમાં રાખવાં ને આઠ દીવશ એ લીંબુ અથવા પછી શેર [illegible] આદુના મોહોટા મોહોટ ડકડા કરીને તે લીંબુમાં મેળવી સુકવવા પછી ઉપર પ્રમાણે રાઇમાં મેળવી સરસીયામાં ડુબાવીને પણ થાય છે.

કેરાંનું અથાણું.

માણ ૧ કેરાં લાવીને ૩ શેર મીઠું તેમાં નાંખવું, ને એક માટલામાં તે કેરાં રાખવાં તે આઠ દિવશ પછી અથાઇને ખાવાના ઉપયોગમાં આવે છે.

માણ ૧ કેરાં ૩ શેર મીઠામાં આઠ દીવશ રાખીને પછી કહાડીને તરણ દીવશ તડકે સુકાવીને માણ એક શેર રાઈ સુધારીને ૪ શેર સરસીયામાં ફીણીને તે કેરાં તેમાં મેળવીને સરસીયામાં ડુબાવીને પણ થાય છે.

કુવેરનું અથાણું.

કુવેરનાં પાકાં લાવીને ઉપરની છાલ છોલી નાંખીને તે મધે

નો ગરભ લઈને એક ટોપલો ભરીને રાખ લાવીને તે રાખમાં ભેળવવો ને તેમાં એક રાત રાખવો પછી બીજે દીવશે તે ગરભ રાખમાંથી કાહાડીને મોહોટા પાણીના વાસણમાં નાંખી ને ખુબ છબ છબાવીને ધોવો પછી ચોખા પાણીમાં ધોઈને કોરો કરીને શેર એકે મોહો પઈસાભાર મીઠું મેળવીને એક રાત રાખવું એટલે એ અથાણું ખાવાના ઉપીયોગમાં આવશે ને તે મીઠું મેળવીને ત્રણ દીવશ તડકે સુકવીને ઉપર પ્રમાણે રાઈ પ્રાણી મશાલો મેળવી ગોળ નાંખી શરસીયામાં ડુબાવીને રાઈતી કેરીના રીતથી પણ અથાણું થાય છે.

આંબળાનું.

શેર ૫ આંબળા લેઈને ઉના પાણીમાં એક ઘડી રાખવા પછી કાહાડીને દોહો પાશેર મીઠામાં મેળવીને ત્રણ રાત રાખવા પછી ત્રણ દીવશ તડકે સુકવીને નવટાંક રાઈમાં ઉપર પ્રમાણે મેળવીને સરસીયામાં રાખવાં.

કરમદાનું.

શેર પાંચ કરમદાં લાવીને ઉનાપાણીમાં એક ઘડી રાખવાં-પછી એક માટીના વાસણમાં લઈને અછેર મીઠું મેળવવું તે આથાય એટલે વાપરવું.

બોળ કેરીનું.

મણ ૧ કેરી નહાની નહાની લાવીને જરાક નરમ થાય એટલે તે કેરીઓ એક ગોળમાં ધાહાલીનો ૪ શેર મીઠું નાખવું પણ તે કેરીઓને દાંટે જરાક દીવેલ અથવા તેલ ચોપડીને મા-

ઠામાં ત્રણ દીવસ રાખવી પછી એ કેરી કુવે એટલું પાણી રે વું તે પંદર દીવસ પછી ઉપયોગમાં આવેછે તે બારે માસ રેહેછે.

૧૩ સુરણ	૧૭ સકરકંદ
૧૪ આળવી	૧૮ કોહોળું
૧૫ બટાટા	૧૯ તુરીયાં.
૧૬ રતાળુ	૨૦ વંત્યાક.

એ રકમો છોલી મોહોટા મોહોટા કડકા કરીને બશેર પાણીનું આધણ મુકવું તે ઉકળીને ઉભરો આવે એટલે ઉપરની જે રકમનું અથાણું કવું હોય તે રકમના કડકા તે આધણમાં નાંખી ઉપર ઢકીને તરત તે વાસણ ઉતારવુ પછી તે આધણ ટાઢુ થાય એટલે તે ઉઘાડીને તે પાણી કાહાડી નાખવું પછી તે કડકા કોરા કરીને શેરે મોટા પઇસાભાર મીઠુ મેળવીને રાઇતી કેરીની રીતીથી રાઇ પીણી મેળવીને સરસીયામાં તે કડકા ડુબાવવા તે અથાણાં એક મહીના પોહોચે તે સુમારે કરવા.

૨૧ હળદર, ને આદુ, એ બે રકમો છોલી સમારીને મીઠામાં મેળવીને તરત ગલતુ અથાણું ઉપયોગમાં આવે છે, પણ તેમાં જરાક લીંબુ નીચોવવું.

૨૨ કાચાં કારેલા રાઇતી કેરીના એકઠાં નાંખીને અથાણું કરે તો બારેમાસ ઉપયોમા આવે છે ને સેર ૧ કારેલાં આખાં મોટા પઇસાભાર મીઠામાં એક રાત રાખીને રાઇ સરસીયામાં ઉપર પ્રમાણે મેળવીને પણ થાયછે

૨૩ લીલાં મરચાં શેર ૧ લાવીને એક બે બાજુથી જરા જરા કાપ કરીને એક વાસણમાં રાખવા પછી તેમાં શેરે અઢેર પાણી

રેડવું ને ।॥ પઇશાભાર મીઠું નાખવું તે પણ એક પખવાડીઆ પોચે તેટલાં કરવાં

૨૪ આંબળાની રીતીથી પણ ખારેકનું અથાણું થાય છે ને લસુણનું પણ એજ રીતે થાય છે

એ શીવાય ઘણીક ચીજોના અથાણા થાય છે પણ તે સરવે એજ રીતીથી થાય છે

ચટણીઓ કરવાની રીત

૧ કોથમીરની	૭ મીઠા લીંબડાના પાનની
૨ ફુદીનાની	૮ કોઠની
૩ અજમાના પાનની	૯ થુરીઆના પાનની
૪ ખારેકની	૧૦ આદની દાળની
૫ ખજુરની	૧૧ કોકમની
૬ કાચી આંબલીની	૧૨ કાચી કેરીઓની

ઊપર લખેલા સરવે ચીજોમાંથી જે ચીજની ચટણી કરવી હોય તે ચીજ લાવીને સુધારીને ઝીણી સમારવી પછી નવટાંક ચીજમાં ા શેર આદુ ૧ પઇશાભાર લીલી હળદર નવટાંક મરચાં અડધા પઇશાભાર જીરૂ ાા પઇશાભાર ધાણા ૧ પઇશાભાર લસણ ૧ પઇશાભાર ગોળ એ સરવે ચીજો એકઠી કરીને ખુબ બારીક ખાંડવી ને તે ખાંડી તઇઆર કરીને એક લાકડાના કુંડાકમાં અગર કલાઇના વાસણમાં રાખવી ને જરાક લીંબુ નીચોવવું ને ચટણી આઠ દીવસ સુમારે રાખવી ને એજ રીતે કરીને તે તેલમાં તળીને તળીને કરે તો પંદર દીવસ સુધી ખાવાના ઉપયોગ માંથી જે સુગંધની ચીજ છે તે એક એકને એકઠી કરવી નહીં

ને એકઠી કરે તો તે બન્ને બગડે માટે એક એકને જુદી જુદી કરીને પણ સરવે મશાલો ઉપર પ્રમાણે નાંખવો ને એજ રીતી થી વાટવી ને તળવી હોય તો એજ રીતે તેલમાં તળી કાહાડવી ખારેકની તથા ખજુરની એ બે ચટણીઓમાં ગોળ ન જોઈએ ને તેના કળીયા કાહાડી નાંખીને ઉપર પ્રમાણે સરવે મશાલો મે ળવી બારીક ખાંડવી ને જો મરજીમાં આવે તો તળવી.

રીંગણાંની ચટણી—બે રીંગણાં લાવીને તેને બાળીને તે ની છાલ કાહાડી નાંખવી પછી તોલા ૩ અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં બે મરી તોલો ૦। જરાક ધાણા, જીરૂ, એ સરવે ચીજો એક પઇસાભાર તેલમાં ખુબ શેકીને બારીક ખાંડવી પછી ૦। પઇસાભાર આદુ એ સરવે તે રીંગણામાં નાખીને બારીક વાટી ને ચટણી કરવી એ ચટણી તરત ખાધાની થાય છે

અડદની દાળની ચટણી—તોલા બે અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં બે તથા મીઠા લીંબડાના પાચ પાન બે પઇશાભાર ઘી લે ઇને તેમા તે સરવે રકમો શેકાઇને લાલ થાય એટલે એક નીસા ઉપર ખુબ બારીક જરાક પાણી સાથે વાટવી પછી તેમાં જરાક આદુ વાટીને લીંબુના રસમાં તે ચટણી મેળવવી અથવા આંબલી ના રસમાં તે પણ ચટણી થાય છે

થોરીઆના પાનની ચટણી—શેર ૦। કુંણાં કુંણાં લાવીને દેવતામાં બાળીને કહાડવા પછી તે પાન ચોળી નીચોવીને તેમાંનુ પાણી કા હાડી નાખવુ પછી આદુ લીલાં મરચાં લસણ જીરૂ, એ સરવે એકઠું કરીને બારીક વાટવુ એ ચટણી ખાધાથી જઠરાગ્નીનું જોર વધે ને વાયુને હણે

કાંદાની ચટણી---શેર ૦ા સફેત કાંદા લાવને છોલીને બારી
ક્રીણીને પછી એક કડાઈમાં પાશેર તેલ મુકીને તે તળીને થાય
એટલે તે તળેલા કાંદાનો ગર એક ગયણામાં કહાડીને તેમાંનુ તે
લ નીતારી લેવું પછી એક પઈસાભાર સુકા મરચાં ખુબ બારી
ક વાટીને તે કાંદાના તળેલા ગરમાં મેળવવાં ને ૦ા પઈશાભા
રમીઠું ને એક પઈશાભાર ખારેક ખુબ ખાંડી બારીક વાટીને
સરવે એકઠું મેળવીને એક વાસણમાં રાખવું એ ચટણી સ્વાદીષ્ટ
થાત છે ને ગુણકારી થાય છે

એ શીવાય ઘણીક જાતની ચટણીઓ થાય છે પણ તે સર
વે ઉપર પ્રમાણે થાય છે પણ તળવાની અથવા કાચી વાટવાની
એ બે રીતી છે

મુરબા કરવાના રીત

૧ કેરીનો મુરબો

મોહોટી મોહોટી કેરીઓ લાવીને જરાક પાકા જેવી થાયએ
ટલે છોલીને ફાકો ઉતારી લેવી ને તે ફાકોમાં સોયાથી કોચીને
કોચીને જાળી જેવા દાણાં પાડવાં પછી તે શેર ૧ ને આશરે
લઈને મીઠા પાણીમાં કચરાના અથવા કલાઈના વાસણમાં ડુબ
વીને તેમાં ૦ા પઈશાભાર કળીચુનો નાંખીને તેમાં તે એક રાત
રાખવી પછી બીજે દીવસે તે પાણીમાંથી કહાડીને કોરી કરવી પ
છી શેર ૨ સાકરની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે કોરી કરેલક
કેરીઓની ફાકો એ ચાસણીમાં ડુબાવી કહાડવી એજ રીતે ખાંડ
ની ચાસણીમાં પણ એ મુરબો થાય છે

આંબળાનો મુરબો

લેઃ એક આંબળા લેઇને તેને સોઇઆથી કાણા પાડીને શેર એ પાણીનુ આધણ મુકીને જરાક વગડો વાળીને તે આંબળા કહાડી ને કોરા કરવા પછી શેર એ સાકરની અથવા ખાંડની ચાર તા રી ચાસણી કરીને તે આંબળા એ ચાશણીમાં બોળી કહાડવાં એ આંબળાનો મુરબો ઉનાળામાં ખાધાથી ઘણોજ ગુણ આપે છે ને શરીરને સુખ ઉપજાવે છે

એ શીવાય ઘણાક જાતના મુરબા થાય છે પણ તે સરવ એજ રીતે થાય છે પણ બાકીને કાચી રકમથી એ એ રીતીથી થાય છે.

આંબાના રસના સમસ્ત પકવાન કરવાની રીત.

સારી મીઠી કેરીઓ લાવીને તેનું એક કાંસાના થાળમાં અ થવા કલાઇ દીધેલી કથરોટમાં જરાક ઘી ચોપડીને રસ કાહાડીને તડકે સુકવીને પાપડ સરખો થાય એટલે તે સુકાએલા રસ તોળ વો પછી તે જેટલો તોલે થાય તેટલો મેંદો અથવા ચણાનું બે સણ તે રસનો ઝીણો ભુકો કરીને તેમાં મેળવવો પછી જે પ કવાન કરવું હોય તે પકવાનની રીતીથી કરવું.

આંબાના રસના પકવાન કરવાનો નમુનો.

મોતીચુરના લાડુ

શેર ૦ા ચણાનું બેસણ, ને શેર ૦ા આંબાના રસનો લો ટ એ બેને એકઠા મેળવીને ૦। શેર ઘીનું મોહાણ કરવું પછી પાણીમાં ઘોળીને ખમીર કરવું ને તે ખમીરના ઝારાથી ઝીણા

ઝીણા મોતી સરખા દાણા પાડવા પછી કળીયો તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાહાડીને શેર ૪ ખાંડની ત્રણતારી ચાસણી કરીને તે કળીયોના દાણા એ ચાસણીમાં મેળવવા પછી તોલો ૨ એટલે મેવાનો મશાલો મળવીને કડરોટમાં હારીને ચકતા પાડે તો મોતીપાક થાય અથવા પપાશેરને આશરે લાડુ વાળે તો મોતીચુરના લાડુ થાય ને ધાબુ શેકીને ચાસણીમાં મેળવીને ચકતાં પાડે તો અમરતપાક થાય છે.

સુરમાના લાડુ કરવાની રીત

શેર ૦॥ ઘઉનો લોટ અને અછેર આંબાના રસનો લોટ એ બન્ને મેળવીને દોહોડ નવટાંક ઘીનું મોહોવાણ કરવું, ને પાણીથી કઠણ બાંધીને મુઠીયાં વાળીને તળી કહાડીને તે ખાંડી દળ કરી, ઘી સાકર, અથવા ખાંડ અથવા ગોળ મેળવીયે લાડુ કરવા.

શીરો, પુરીયો-- વિગરે સરવે પકવાનમાં એજ રીતે અડધો અડધ આંબાનો રસ મેળવીને તે પકવાન તેની રીતીથી થાય છે.

એ રીતે જે જે પકવાન કરવું હોય તે તે રકમમાં આંબાના રસનો લોટ સંભાગે મેળવીને તે પકવાનની રીતીથી થાય છે ને ઉનું આંધણ જેવું પાણી ઉકાળીને શેર ૧ કલાઇના અગવા કાંસાના વાસણમાં લઇને તેમાં પૂણોશેરને આશરે આંબાના રસનો લોટ નાંખે તો તે પાછો રસ થાય છે તેમા ઘી ખાંડ મેળવીને રસ રોટલી પણ થાય છે એજ રીતે આંબાના રસની અમરત રૂપી અનેક વસ્તુઓ બને છે.

બારે માસ કાચી કેરિઓ રાખવાનો ઉપાય

સારો કરમી આંબો હોય ને તેનુ ફળ મીઠું અને મોહોટું તે આંબાના રખવાળ (ચોકી કરનાર) ને ચેતાવી રાખીને તે આંબાની પહેલી પડે એટલે જેટલી કાચી કેરીઓ રાખવી હોય તેટલી કેરીઓ ડુબે એટલુ સારૂ ચોખ્ખુ મધ એક વાસણમાં લેઈને આંબે જવુ ને સાથે સારૂ ચોખ્ખુ મીણ અને દીવતા પણ નેખવો પછી તે આંબા ઉપર ચઢીને એક બીજા માણસ પાસે મધનુ વાસણ ઝાલી રખાવવુ ને દીવતાનુ છાણુ પણ સાથે તઈઆર રાખવુ ને મીણ પણ તઈઆર પોતાની હાથમાં રાખીને દીવતા ઉપર ઉનુ થાય એટલે એ આંબાની કેરી ચુટીને તે કેરીના ડીટા-ઉપર તરત મીણ ચોપડવુ ને તે કેરી મધના વાસણમાં નાખવી એ રીતે કેરીને જેટલી કેરીઓ મધમાં ડુબે એટલી કેરીઓ લઈને ઘેર જઈને એકાન્ત હવાની જગોમાં તે કેરીઓનું વાસણ રાખવુ એટલે કેરી બારે માસ એવીને એવી અનામત કાચી રેહેછે તે કેરી જ્યારે જોઈએ તારે પકવવી અથવા કાચી વાપરવી, આ ગ્રંથમાં મશાલા, શાક, ભાજીઓ અથાણું, ચટણીઓ વિગરે આવી આવી ઘણીક ચીજો કરવાની તાદા મદદ હરીવલભદ મોટાભાઈ પાસેથી મળી આવી છે એઉના પાસે એ વિશેનું પુસતક છે,

એ શીવાય ઘણાક પુસ્તકોનો શોધ કરીને સરવે સજજનોને વાસ્તે રચેલી રચનાનો ભાગ ત્રિજો સંપૂર્ણ.

ભાગ ૪ થો

આ ભાગમાં પરોપકારી પુરૂષ શેઠ જગાભાઇ કાહાનદાસ જેણે કેટલાક રૂપીયા ખરચીને વઇદક આદે ઘણાક પૂસ્તકો સંપદન કરીને અજમાવીને અનુભવ સિધ કરેલા છે તે ઉપરથી એઉના ચીરંજીવી શેઠ ભગુભાઇએ નિચે અજમાવેલા પાક લખ્યા છે.

રતુ રતુના પાક કરવાની રીત.

સાલમ પાકનો મશાલો

૧ શાલમ શેર ૦॥ ૩ સાકર શેર ૬ ૫ દુધ શેર ૧૦
૨ ખારેકો શેર ૦॥ ૪ ગાયનું ઘી શેર ૦।

કાશ્ટાદિક મશાલો

૧ સંતાવરી તોલો એક	તોલો એક
૨ ચ વ તોલો એક	૧૦ ધોળી મૂસળી તોલો એક
૩ ચીત્ર છાલ તોલો એક	૧૧ કાળી મુશળી તોલો એક
૪ ગોખરૂ મોટા તોલા બે	૧૨ બળ બીજ તોલો એક
૫ ગુદરે બાવળીયો તોલા બે	૧૩ સમુધર સોસના બીજ
૬ સુંઠ તોલો એક	તોલા બે
૭ મરી તોલો એક	૧૪ ચોપચીની તોલો એક
૮ પીપર તોલો એક	૧૫ અકલગરો તોલો એક

કલકનો મશાલો.

૧ કેસર તોલા બે	૭ જાયફળ તોલા અઢી
૨ જાવંત્રી તોલા અઢી	૮ બરાસ વાલ ચાર.

૩ એલચી તોલા અઢી- ૯ કસ્તુરી વાલ ચાર.
૪ લવીંગ તોલો દોહોડ ૧૦ વંશ લોચન તોલા બે
૫ તજ તોલા બે ૧૧ અંબર ગદીયાણો એક
૬ તમાલ પત્ર તોલા બે

ધાતુની ભસ્મો.

૧ લોહભસ્મ તોલો એક ૫ સુવર્ણ માક્ષી ભસ્મ વાલ આઠ
૨ બંગભસ્મ તોલો એક ૬ હીંગલોક ભસ્મ વાલ ૧૨
૩ અબરખ ભસ્મ વાલ આઠ ૭ ગળો સત્વ તોલો એક
૪ રૂપા ભસ્મ વાલ ચાર

પ્રથમ કાસ્ટદિક મશાલો સુધારીને ખાંડી કપડછાંણ કરીને જુદો રાખવો, પછી કલકનો મશાલો ખાંડી કપડછાંણ કરીને જુદો રાખવો પછી ભસ્મની માત્રાઓ એકઠી કરીને બારીક પર તીને જુદી રાખવી પછી ઉપર લખેલી સાલમ તથા ખારેકો એ બે રકમોને જુદી જુદી ખાંડી કપડછાંણ કરી એકઠી કરીને રાખવી પછી શેર ૧૦ દુધ કડાઇમાં ચુલે ચઢાવીને ઉકળે એટકલે તે સાલમ તથા ખારેકો એ દુધમાં નાંખવી પછી તેનો માવે થવા આવે એટલે તે કાસ્ટાદીક મશાલો તેમાં નાંખવો પછી જરાક કઠણ થાય એટલે તે ભસ્મની માત્રાઓ તેમાં નાંખવી પછી ધીમાં તાપથી શેર ૦। ઉપર લખેલું ગાયનું ઘી નાંખીને દાણો પાડવો તે સારો ઝીણો દાણો પડે એટલે ટાહાડો કરી ઉપર લખેલી શેર ૭ સાકરની ચારતારી ચાસણી કરીને તે દાણો તેમાં નાંખવો પછી તે સેલકનો મશાલો તથા સેર ૦। બદામની મીજ તે

માં એ સરવે નાંખવી પછી કકરોટમાં ઢારીને નહાના નહાના પ
તરાં પાડવાં

એ પાકમાંથી તોલા ચાર તથા પ જેટલું ખાવું તે તેલ મ
રચુને આંબલી એ ચીજો જેટલા દિવશ એ પાક ખાવો તટલા
દીવશ ખાવી નહી તે ખાવાથી સરવે શરીરના રોગને હણે ને
કઉવતને વધારે એવો એ પાક ગુણકારી છે ને સરવે પાકમાં
આ શાલમ પાક શ્રેષ્ટ છે એવું પાકાધિકારના ગ્રંથમાં લખેલું છે

ગુંદરપાક

એ ગુંદરપાક બનાવવાની વિગત એ જે જે સારો સફેત
ગુંદર જોઇને સેર ૧ લેવો ને ગાયનું ઘી સેર ૧ લેઇને તે ગુદર
ને ઘીમાં તળી કકરો કરીને બારીક વાટવો પછી દુધ સેર દસ ક
ઢાઇમાં ચુલે ચઢાવીને ગુંદર તે દુધમાં નાંખીને તે દુધનો મા
વો કહાડવો પણ તે માવો કરતી વખતે ઢાંશડીના લાકડા
ના કડકા નાંખીને તે દુધનો માવો તાવેતાથી હલાવીને આકરે
કરીને ઊતારવો ને પછી તેમાં નીચે લખેલાં વસાણાં નાંખવ

૧ એખરો તોલો એક	૯ પસ્તાંની મીજ તોલો એક
૨ ગોખરૂ તોલો એક	૧૦ બદામની મીજ તોલો એક
૩ નીરગુંડી તોલો એક	૧૧ કુંકુર બીજ તોલો એક
૪ સતાવરી તોલો એક	૧૨ અખરોટની મીજ તોલો એક
૫ ધોળી મુશળી તોલો એક	
૬ તેજબલ તોલો એક	૧૩ જાયફળ તોલો એક
૭ તમાલપતર તોલો એક	૧૪ જાવંતરી તોલો એક
૮ સીંઘોડાં તોલો એક	૧૫ એલચી તોલો એક

ઉપર લખેલી સરવે ચીજો લેઇ ખાંડી કપડછાંન કરીને મધ સેર બે લેઇને તેની ચારતારી ચાસણી કરીને તે વસાણું તે માં નાંખવાં તે મેળવી હલાવીને હેઠે ઉતારીને તેમાં સોનાના વા રખ નંગ ૨૫ તથા રૂપાના વરખ નંગ ૨૦ તેમાં નાંખીને તે એક કાચના વાસણમાં રાખવો ને હરે એટલે એ પાક ખાવાની રીત કે તે પાકમાંથી તોલા ૨॥ લેખે દીન ૭ સુધી તે નીત્ય ખા વો ને બીજા દીન ૭ સુધી તોલા ૨॥ તથા ૩ ને સમારે ખાવો ને તે ઉપર ગાયનું ઘી શેર ૦॥ ઉનું કરીને તેમાં તોલો ॥ સા કર નાંખીને તે દુધ દરરોજ પીએ તો એ પાક ઘણોજ ગુણ આ પે છે તેના ફાયદા નીચે લખુ છું કે એ પાક ખાવાથી સ્ત્રીને તથા પુરૂષને ખાણુંજ કઉવત વધારે છે એકનો પેટનું દરદ તથા સુળ, તથા આમવાયુ મગજ ગરમી, કોઠાની નબળાઇ તથા ધાત તથા ગરમી ધ્રુજરી તથા કમર દુખતી હોય તથા મરદી કમ હોય તથા બધેજ કમી હોય તથા દમ તથા સાસ તથા સળેખમ તથા છાતી દુખતી હોય એવા એવા બીજા ઘણાએક રોગોને મટાડી ને જીવને ઘણોજ આણંદ ઉપજાવે અને ઘણીજ હુંશીયા આ પે છે.

લસાણપાક.

મશાલો.

૧ લસણ શેર બે	પઇશાભાર
૨ ઘીને દુધમાં તે લસણ પચાવવું	૧ અબરખની ભસ્મ વા ત્રણ
૩ પારાની ભસ્મ વાલ ત્રણ	૨ લોહ ભસ્મ વાલ દસ
૪ બંગ ભસ્મ વાલ દસ	૧૧ કેસર એક પઇસાભાર

૫ અક્કલગરો એક પઇસાભાર	૧૨ હરડાં, બેડાં, ને આંબળાં
૬ આશન એક પઇસાભાર	ડ પઇશાભાર
૭ બરાસ વા ચાર	૧૩ જાયફળ એક પઇસાભાર
૮ હળદરણ એક પઇસાભાર	૧૪ જાવંત્રી એક પઇસાભાર
૯ સુંઠ એક પઇસાભાર	૧૫ પીંપરો એક પઇશાભાર.
૧૦ વચનાગ શોધેલો એક	૧૬ મરી એક પઇશાભાર

એ સરવે જુદા જુદાં ખાંડીને કપડછાન કરીને રાખવાં નેથ તે સરવેને શ્લોક

પ્રસ્વેપ્પાડસહીતંહરેશ્મીરગુલમ,
એથાવીશમસર્વસતીરણાર્ત,
મંદાગ્નીસલકકુદક્ષહરંનરાણાં,
પાકસ્મસ્તોસુક્ષવિનારણેાનકાક્ષ.

અર્થ– પ્રથમ લશણતાં દુધમાં કીઠી કહાડનાં જરાક માવા જેવું થાય એટલે કાસ્ટાદીક મશાલા નાંખીને નવટાંક ઘી તથા ભસ્મો નાંખીને ધીમાં તાપથી દાણો પાડવેા પછી શેર એ સકરની પાંચતારી ચાસણી કરોને તેમાં તે દાણો નાંખીને તેજનો જાય ફળ જાવંતરી બદામ વિગરે નાંખી ઠારીને ચકતાં પાડવાં તે પાક ખાધાથી ગુલ્મ વાયુ તથા મહા વીશમ રેાગ મંદાગ્ની સુલ, કફ એ અરદ સરવે રેાગને હણે.

ગેાખરૂ પાક

શ્લોક– ઉચ્ચટામર્કડીગોક્ષૂરૈશ્ચુર્ણીતં
શંરાકુગ્ધસંમિશ્રીતંપાચીતં
સવેાવાધર્કેમાનવેામાનની

માનવીમાનમુર્છોદયેનપૂનઃયૌવને
અર્થ

ચણોઠી નંગ એક ગોખરૂ મોટા ત્રણ પઇશાભાર
ગલોસત્વ એક પઇશાભાર સાકર બે પઇશાભાર

ગોખરૂ, ગલો ને ચણોઠી એ ત્રણે રકમોને ખાંડી કપડ છાણ કરીને શેર ૫ દુધમાં નાંખીને પચાવીને દાણો પાડવો પછી શેર બે ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને તે દાણો તેમાં નાંખવો પછી જાયફળ જાવંતરી વિગરે મેવાનો મશાલો નાંખી ઠારીને ચકતાં પાડવાં પછી તોલો દોઢ અથવા બેને સુમારે શ વારના પોહોરમાં રોજ ખાવે, ને તેલ મરચાં આંબલી ખાવી નહી એ પાક ખાવાથી વૃધ અવસ્થામાં પણ યોવન અવસ્થાના જેટલું સમર્થ આવે છે એવું પાકાધિકારમાં લખેલું છે.

કૌચાપાક.

શ્લોક.

મર્કટીમુશલીચાશ્ચ, ગંધાગે ક્ષૂરકૌમં.
પલપંચમીતાકરના, દ્રોણદુગ્ધેવીપાચીત ૧
માતુંજાતરસુલોહં, કમાખાખરચલોચનં;
ચંદનંકેશરવ્યોષા, શાચસૃંલવકૃતંત્રિકે. ૨

૧ કૌચાં નવટાંક ૪ ગોખર અચોખ
૨ ધોળીમુશળી નવટાંક ૫ દુધ શેર ૫
૩ આશન નવટાંક

મશાલો

૧ તજ એક પઇશાભાર ૮ ચંદન

૨ તમાલપત્તર એક પઈસાભાર	૯ કેસર એક ગદીયાણો.
૩ એલચી એક પઈશાભાર	૧૦ સુઠ એક પઈસાભાર
૪ નાગકેશર એક પઈસાભાર	૧૧ મરી એક પઈસાભાર
૫ લોહભસ્મ દશ વાલ	૧૨ પીપરો એક પઈશાભાર
૬ ચનીકબાલા એક પઈશા ભાર	૧૩ હરડે એક પઈસાભાર
	૧૪ બેહેડાં એક પઈશાભાર
૭ વશલોચન એક પઈશાભાર	૧૫ આંબળાં એક પઈશાભાર

શ્લોક.

પ્રસ્થકમાડકલકનયુતોયીભૂકત્વા
પ્રાતસ્મદાપીબતીયાનુપયાર્થ્રારામા
દર્પવિમર્દયતીસોસુવિલાસીનીનાં
શર્વાંગરોગહરણેસુવસષણુચ્ય

અથ--ઉપરનો શરવેનો શામાન તઈયાર કરીનો કોસમાં ઘોળી મુકવી, આમાના ત્રણે ચીજોની દુધમાં ફીટી કહાડવી, પણ તે દુધનો જરાક માવો થવા આવે એટલે પછી તે શરવ મશાલો કપડછાન કરેલો હોય ને તેમાં નાખવો ને જરાક ઘી નાખીને ધીમા તાપથી દાણો પાડવો પછી શેર એની પાંચ તારી ચાશણી કરીને તે દાણો તેમાં નાખવો ને જાયફળ, જાવંતરી, કેશર વિગરે કલફનો મશાલો નાખી ઠારીને ચકતાં પાડવા પાડવાં તે પાક તોલા એને સુમારે ખાયનો શરવ રોગને હીણે, દરપ એટલે સુવિલાસની સ્ત્રીનો કામ તેને સમાવે એવુ સામરથ એવું વિશેશણ છે."

ઉપર લખેલા સરવ પાકા દાણો પાડીને જે પાકનું જેટલું વજન થએલું હોય તેથી બમણો આદનો લોટલઈને તેનાથી બ

૨ શામગત ચુરણો કરવાની રીત.

કટેરળનું ચુરણ.

શોધેલો પારો, સોધેલો વછનાગ, શોધેલો ગંધક, મરી, એ સરવે સમભાગે ચુરણ કરીને લઇને તેને વહતી કહેતાં ગીગણી ના રસમાં ૨૧ દાહાડા સુધી પટા દેવ તેની તરણ તરગ રતીભા રની ગોળી કરીને ભક્ષ કરેતો જઠરાગ્નીનું જોર વધારે એ કંટક રસની ગોળી અજીરણને ટાળે ને મહા રોગ ને મટાડે

સુઠ, મરી પીપર, જીરૂ, હિંગ, સિંધવ, લશણ, સોધેલો ગંધક તેને સંમ ભાગે લેઇને લીંબુના રસ સાથે મરદન કરવું ને વાલ એકને આશરે ચુરણ ખાયતો દરત આવતાં વાર લાગતો હોય તે મટાડે. ને અજીરણને ટાળે

પણ ઘી મેળવીને ધાબુ સેકવુ તે ખુબ । તાપથી લાલ બદામીયા ય એટલે તે માવાનોદાણો તેમાં મેળવ । પછી તેનાં ચાર ... લએ શાકર મેળવીને કલક એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીનેચાર એકના ચાર ભજે લાડું કરવા તે રોજ એક એક લાડુ ખાય તે ઉપર કહેલા ગુણ કરતા પણ વધારે આપેને કઉવતને વધારે છે.

એ શીવાય ઘણાક પાક થાય છે પણ તે સરવ એજ રીતે થાય છે ને હુનાળાની રતુમાં ગુલાબ પાક, આંબળા પાક કંટાળા પાક એ સરવ ગરમીના દીવસમાં સુખ આપે છે ને હરડેપાક પણ એજ રતુમાં સુખને આરથે છે કેસર પાક સાલમ પાકની રીતીથી થાય છે ને તેના જેટલી અઉશધી, ને તેજ પ્રમાણે થાય છે ને તે પ્રમાણે ગુણ આપે છે,

અતયંત અજીરખાખાવા ણ થયેલું હોય તે મટાડવા સ

વિશુચિકા ચુરણ

લવીંગ, એલચી, જાયફળ, બોર, વછનાગ, અફીણ એ શરવે ખુબ બારીક વાટીને એક એક માશાભાર ચુરણ ઉના પાણી સાથે ગળે તેા.

વિશૂચિકાંહંતીસુદારૂણાંચ શૂલાંતીશારોગમથુપ્રશકતા;

અ—અજીરણ અતીસાર ઉલટી તે શરવને ટાળે ને સુળને પણ મટાડે છે-

આણંદભૈરેવ ચુરણ

હિંગળોક વછનાગ ટંકણખાર પીપર અફીણ જંબીર (મોટા લીંબુના રશમાં) મરદન કરીને ગોળી કરવી તે તરણ રતી ભાર પાનમાં ખાયતેા શરવે રેાગતે મટાડે ને અજીરણને ટાળે.

અગની કુમાર ચુરણની રીત

પારેા, ગંધક મનશીલ, સોહાગેા મરી, પીપર, વછનાગ, ચીત્રાછાલ એ શરવે રકમોમાંથી પારેા, ગંધક ને વછનાગ એ તરણને સોધીને પછી સરવે ચીજો દીવસ તરણ સુધી ખલ કરવી પછી તેમાં સરગુવાના મુળની છાલનેા રસ કહાડીને તેનેા પટ દેવેા પછી તીજે દીવસે લીંબુના રસનેા પટ દેવેા પછી તે સુકાવીને ખલ કરી કપડછાણ કરીને એ અગની કુમાર ચુરણ એક શીશીમાં ભરી રાખવુ તેમાંથી એક વાલ પાનમાં મુકીને ખાય તેા વાયુ થકી ઉત્પન થયેલા સરેવે રેાગને ટાળે અજીરણ મટાડે ને જઠરાગ્નીનું જોર વધારે ને શરીરને સરવ રિતાનું સુખ ઉપજાવે છે.

અગ્નીકુમાર ચુરણ ૨

શેર ૫) ખરમાણીના ઉપરની કુણી કુણી ડાંડીઓ લઇને તા

હાના કડકા કરીને એક માટીના કોરા વાસણની ઠીબમાં નાખીને ચુલે ચડાવીને તળે તાપ કરવો પછી તે ડાળીઓમાંથી તમામ કુમ સુકાઇ જાય ને તે ઠીબમાં દેવતા પ્રગટ થાય એટલે તમામ બળીને રાખ થાય એટલે તે ઠીબ ઉતારીને ટાહાડી થયા પછી તે જેટલી રાખ થએલી હોય તેથી અડધ ભાગે ભરીને ૦ ભાગે શીંધવ ખાર મેળવી વાટી કપડછાણ કરીને એ ચુરણ એક શીસામાં ભરી રાખવું એ ચુરણ વાલ ૧ને આશરે તુલસીના પાનમાં ખાય તો મોટા વાયુને હરે ને મંદા અગનીને દીપાવે ચુકન રોગને મટાડે ને અજીરણ ટાળે.

નાગારજુન ચુરણ

લવીંગ, અકલકરો, પીપરમુળ, તજ, સાટોડાનુંમુળ, પીપરમુળના ગંઠોડા એ સરવે ચીજોમાંથી વછનાગ સોધીને પછી સરવે ચીજો સોધી કપડછાણ કરીને તે જેટલું વજન થયું હોય તેથી ચાર ગણો લીંબુનો રસ એક માટીનાં વાસણની ઠીબમાં ચુલે ચડાવીને તે સરવે સામાન તેમાં નાખીને ધીમા તાપથી પકવવું પછી તે ચુરણની વાલ વાલ પરમાણે ગોળીઓ વાળીને માટીના વાસણમાં અથવા કાચના વાસણમાં રાખવી પછી એક એક ગોળી ખાય તો માહા રોગને મટાડે ને અજીરણને ટાળે ને મોહોડું સ્વાદીષ્ટ રાખે છે.

નાગારજુન ચુરણ

સોધેલો પારો, સોધેલો વછનાગ, સોધેલો આંબલસારો ગંધક હિંગ શુધ્ધ, પીપર એ સરવે એક એક પયસાભાર લેવા પછી તજ પયસાભાર ભરી મેળવીને આદાના રસમાં એક દીવસ સુધ ખલ કરીને પણ એ ચુરણ થાયછે તે પણ ઉપર પરમાણે ગુણ આપે છે.

(જૈન વિનોદના પાંચમાં ઉનાસો ૭૨ ૭૭૪)

સારસ્વતી ચુરણ

શ્લોક

કુષ્ટાશ્વગંધિસૈંધવાણજમોદ, નજીરકેનરિણિકૃષ્ણનિપાઠા;
માંગલ્યપુષ્પાણીસમાનિચુરણ, કલ્પાતુચુર્ણનવચોઽભવન. ૭
તુલ્યાંનપૃકનામહુશીરસેન, તદ્ભાવિત શ્રુતિવિનિરમિતાપા;
સરપીમધુભ્યાયતતોક્ષિમાત્ર, લિહચાનર;સમહિનહિતાશી ૮
સમસ્તમુન્માદગદ હિતી, વાતોદ્ભવાનાસરવગદાનપરમેહાંન
સારસ્વતચુરણમિદંવિધાત્રા, વિનિરમિતલોકહિત.યપુરવ-

અરથ—કલપલેટ, આશન, લવણ, અજમો, જીરા ગીગણી કટણી કાળી પાટ, શંખોગનું પુષ્પ એ રાશની વજ એ સરવ મભાગે લેઇ ખાડી કપડછાણ કરીને બ્રહ્મીના રશમાં તે શરવે ને શાત દીવશ સુધી તે રશના પટ દેવા ને તે ચુરણ ઘી અને મધમાં વાલ એકને આશરે ખાવું

એ ચુરણ ખાધાથી ઉનમા એટલે વાયુ થકી ચીત ભરમવ ગરે જે પેદા થએલા રોગ તથા માહા મોહોટા રોગ પ્રમેહ મુ ર ત્માં ધાતુ પડતો હોય તે શરવનો નાશ કરે એવું સારથ સારસ્વ તી ચુરણ સરવે લોકના કલ્યાણના અરથે પૂરવે નામ પેહેલું બ્ર માએ પ્રગટ કરેયુ તે

પારો સોધવાનો ઉપાય

પોઠીયાના પાન શેર ૧ લાવીને જળમાં નાંખીને તેમાં પારો નાંખીને પોહોર એક મરદન કરવુ પછી જુની ઇટના ઠીકાલામાં પોહોર એક મ·

૨ વછનાગ સોધવાનો ઉપાય.

શેર એક ભેંસનું છાંણ શેર ૦ા બકરીની લીંડીઓ. ને શેર ૦ા ગાયનું મૂતર એક માટીના વાસણમાં ઘાલીને તેમાં તો વચનાગના કડકા મુકીને તે વાશણનું મોહોડું બાંધીને તે વાશણ ચુલે ચહડાવી તળે તાપ કરવો તે છાણનું પાણી બદ બદીને સુકાય એટલે તે વાસણ ઉનારીને ઢાંકેલું એમાંતે અનામત રાખવું તે ટાહાડું થાય એટલે ઉઘાડીને તે છાંણમાં ી વછનાગ કહાડી લેઇને તે છાંણ કાહાડી નાંખવું ને તે વછનાગ જેમાં જોઇએ તેમાં વાપરવું.

૩ ગુંદર સોધવાનો ઉપાય

તોલો એક આમલસારો ગંધક લેઈને તેના સોપારીના કકડા જેવડા કડકા કરવા પછી એક માંટીના કોરા વાશણમાં શેર એક દુધ લેઇ તેનું સફેત લુગડાથી મોહોડું બાંધવું પછી એ માંટી પતાળીને તે ઉપર કુલડાની માફક ચારે તરફ કોર બાંધીને મધે કોરૂ રહેલું લઘડું હોય તેમાં તે ગંધકના કડકા મુકવા પછી એક માટીના વાસણની ઠીબમાં દેવતા ભરીને તે ઉપર મુકવો તેથી તે ગંધક ગળીને દુધમાં પડે એટલે તે દેવતા કાહાડી નાંખવો ને તે વાશણનું મોહોડું છોડી તે દુધમાંથી ગળીને પડેલા ગંધકના તમામ રવા કહાડી લેવા ને સોધેલો ગંધક જેમાં જોઇએ તેમાં વપરવો ને દુધ કાહાડી નાંખવું અથવા લુખશ થઇ હોય તેને શરીરે ચોળવું.

શરવે પાક ક્રિયા કરનારાઓની હસ્ત ક્રિયા
૨ સંમજવાની રીત,

આ ગ્રંથમાં પેહેલા ભાગમાં મશાલા અને શાકો વિગેરે કરવાની રીત છે પણ તે ક્રિયા કરનાર ચરવની જુદી જુદી

હોય છે તેથી એક બીજાની સાથે તકરાર થાય છે ને બીજા ભાગમાં પકવાન સામગ્રીઓ તથા સાધારણ રસોઇઓ કરવાની રીત છે ને પાક ક્રિયા કરવાની રીતમાં શરવ વસ્તુનું વજન તથા માપ લખેલું છે પણ નવા જુના એ નથી તથા જુદી જુદી જમીનની ઉતપતીયો બરાબર વજન અને માપ રહેતુ નથી જુઓ કે સુધ માસવી દાઉદખાની ઘઉમાં પાણી તથા ઘી તેથી દોહોડુ જોઇએ ને ગુજરાતની ઉતપતીના વાણીઆ ઘઉમાં પાણી તથા ઘી બરાબર જોઇએ ને એજ રીતીથી જુના ઘઉ હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં પણ દોહોડુ પાણી જોઇએ એ રીતે કાઠા વાણીઆ માં તથા જુદી જુદી જમીનની ઊતપતીથી વજન તથા માપમાં ફેર પડે છે માટે હસ્ત તથા ક્રીયાને તથા પાક શાસ્ત્રને દોશ દેવો નહી.

તે જાણવા સારૂ તેનો વીચાર સેર ૬ નો નમુનો પ્રથમ લેઇ ને તેની પાકી અભ્યાસ કરીને પછી જે કાંઇ પાકનુ કામ બનાવે તે કોઇ દીવસ બગડે નહી ને કશી તરેહની કશર આવે નહી

જુદી જુદી રીતીથી હસ્તક્રીયાની તકરાર મટાડવા સારૂ દ્રષ્ટાંત કે કોઇ કોઇ કેશરીઓ ભાત આ ગ્રંથમાં લખ્યા પ્રમાણે કરે છે ને કોઇતો બીજી રીતીયો પણ કેસરીયો ભાત કરે છે.

ભોજન કતોહલના ગ્રંથમાં લખે છે કે શેર ૧ ચોખામાં શેર ૪ પાણી ભેળીને મેલે તો બારાબર ભાત થાય પણ તે કમેદના વરશના જુના ચોખા હોય તો થાય નહી તો તેનો બરબર સુમાર રહેતો નથી ને નવા જુનાથી અથવા બીજી જાતના ચોખાથી કાંઇ ફેર પડે છે ને બરાબરની શામગ્રી ઘેરૂના રીતીથી થાય છે ને હાથના આંગળાં ભરીને પણ થાય છે મ

કે માણીક ચંદ્રને જુદી જુદી રીતીથી થાય છે. તે સરવની રીત સમજીને ઉપર પરમાણે પાક કીરીઆ કરે તો પોને ઇશ્વર આપ આરોગે એ રીતે મગરતરૂપી રસોઇ થાય.

નલપાક ભીમપાક ભોજન કતોહલ વીગરે ઘણાએક ગ્રંથો તથા હાલમાં પાક કીરીઆઓ કરે છે તે સરવનો થોડો વીચાર કરીને સંખપમાં આ ગ્રંથ કરયો છે પણ સરવ પાક કીરીઆ કરનારાઓએ કોઇ ક્રમમાં હસ્ત કીરીઆના ફેરથી અથવા માંહારી અલપબુધીને લીધે ચુક જાણવામાં આવે તો તે ચુક માફ કરવી.

દોહરો.

આ રીતે ઉપયોગથી, કરે પાકનું કામ;
તો રૂડી રીતે જમે, જાણી ઉતમરામ. ૧

અરથ--આ પુસ્તકમાં લખેલી રીતના ઉપયોગથી કોઇ પાકનું કામ બનાવે તો તે ઉતમ રસોઇ થાય એવું જાણીને પોતે રામચંદ્રજીઆપો આપ રૂડી રીતે આરોગે

દોહરો.

કવી મેહેમદાવાદના, ઉદીચ બ્રહ્માણ એહ;
પાકશાસ્ત્ર પ્રીતે રચ્યુ, ઉતમરામે તેહ. ૧

